

Приложение № 6 к ОПОП высшего образования (программа бакалавриата) направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) программы: «Ресторанная деятельность»

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МОСКОВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
(АНО ВО МГЭУ)

У Т В Е Р Ж Д А Ю
Проректор по УиМР АНО ВО МГЭУ
С.Н. Казакова
«29» апреля 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
В РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы прикладного бакалавриата **«Ресторанная деятельность»**

Формы обучения:		очная, заочная
Типы профессиональной деятельности:	задач	организационно-управленческий, технологический, сервисный, проектный, исследовательский
Учебный год:		2019/2020

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 г. №515 (Зарегистрирован в Минюсте России 29.06.2017 №47221)

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

- учебными планами (очной и заочной форм обучения), составленными на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Рабочая программа дисциплины Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности. – Москва, АНО ВО МГЭУ, 2019. – 34 с.

Разработчик:

Доцент кафедры психологии,
сервиса и туризма Северо-
Кавказского института
(филиала) АНО ВО МГЭУ,
к.пед.н.



Т.Н. Мишина

*Должность, ученая степень, ученое
звание*

подпись

И.О. Фамилия

Рецензент:

Профессор кафедры туризма и
гостиничного дела Института
сервиса, туризма и дизайна
(филиала) Федерального
государственного автономного
образовательного учреждения
высшего профессионального
образования «Северо-
Кавказский федеральный
университет» в г. Пятигорске,
доктор педагогических наук,
профессор



С.Б. Узденова

*Должность, ученая степень,
ученое звание*

подпись

И.О. Фамилия

Рабочая программа дисциплины:

- рассмотрена на заседании кафедры психологии, сервиса и туризма (протокол № 8 от 23.03.2019 г.)



Заведующий кафедрой

Л.П. Цой

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи обучения по дисциплине	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебной работы) и на самостоятельную работу обучающихся	5
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	11
7. Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	12
7.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	13
7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	18
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	23
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	23
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	26
11. Перечень информационных технологий используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем.....	31
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	32
13 Средства адаптации образовательного процесса по дисциплине к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).....	31

1. Цели и задачи обучения по дисциплине

Цель обучения по дисциплине Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности – формирование профессиональных знаний организации обслуживания в ресторанах в условиях конкурентоспособности предоставления услуг предприятиями питания; в системном изучении услуг общественного питания в индустрии гостеприимства в России и за рубежом; в приобретении профессиональных навыков и умений, которые включают: разработку и внедрение прогрессивных технологий обслуживания посетителей.

Задачи изучения дисциплины Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности:

- систематизация и углубление базовых знаний о классификации услуг предприятий общественного питания и общих требований к ним;
- формирование представлений об основных принципах составления меню;
- повышение уровня практического владения основными приемами сервировки столов;
- формирование умений современных форм обслуживания посетителей.

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

Процесс изучения дисциплины Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности направлен на формирование у слушателей, обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» профессиональных компетенций ПКО-3; ПКО-5.

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта) *для профессиональных компетенций
ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	Знает: особенности применения технологий обслуживания, формирования спецификации услуг организацией сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц
	Умеет: применять технологии обслуживания в избранной профессиональной сфере, применять современные технологии оказания услуг, разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания	ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.	33.008 Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта
	Владеет: навыком	ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными	

	формирования, применения, разработки технологических новаций в сферах гостеприимства и общественного питания	возможностями здоровья.	
<p>ПКО-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p>	Знает: особенности корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствие отраслевым стандартам сервиса	ПКО-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов</p>
	Умеет: разработать внутренние стандарты организации, обеспечить внедрение стандартов и регламентов в практическую деятельность, организовать подготовительную работу	ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы.	
	Владеет: навыком организовать подготовительную работу, обеспечения разработки и использования корпоративных стандартов и регламентов	ПКО-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.	

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности реализуется в рамках вариативной части Блока I «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата.

В качестве промежуточной аттестации по дисциплине предусмотрен экзамен в 6-м семестре у обучающихся по очной форме обучения, и экзамен в 7-м семестре у обучающихся по заочной форме обучения.

Итоговая оценка уровня сформированности компетенций ПКО-3; ПКО-5 определяется в период государственной итоговой аттестации.

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

Согласно учебным планам общая трудоемкость дисциплины Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности составляет 77 зачетных единиц (180 часов).

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	Семестр
		V	VI
Контактная работа (аудиторные занятия) всего, в том числе:	72	36	36
лекции	36	18	18
практические/семинарские занятия	36	18	18
Самостоятельная работа	144	72	72
Промежуточная аттестация	36	зачет	36 (экзамен)
Общая трудоемкость	252	108	144

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		7
Контактная работа (аудиторные занятия) всего, в том числе:	10	10
лекции	4	4
практические/семинарские занятия	6	6
Самостоятельная работа	233	233
Промежуточная аттестации - экзамен	9	9
Общая трудоемкость	252	252

* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом¹

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости) и промежуточной аттестации обучающихся. В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа, посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических/семинарских занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических/семинарских занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

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

5.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий Тематический план для очной формы обучения

¹ Примечание:

для обучающихся по индивидуальному учебному плану - учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов).

№	Наименование темы	Количество часов по учебному плану	Количество аудиторных часов	Из них, час		Самостоятельная работа	Формируемые компетенции
				лекции	практические /семинарские занятия		
1	Классификация туристских предприятий питания. Основные и дополнительные требования, предъявляемые к ним	30	12	6/2*	6	18	ПКО-3; ПКО-5
2	Классификация услуг предприятий общественного питания и общие требования к ним	26	8	4/2*	4	18	ПКО-3; ПКО-5
3	Характеристика форм и методов обслуживания. Современные формы обслуживания посетителей	26	8	4/2*	4	18	ПКО-3; ПКО-5
4	Характеристика столового белья, посуды, приборов	24	6	4/2*	2	18	ПКО-3; ПКО-5
	Зачет	2			2		
		108	36	18/8*	18	72	
5	Назначение и принципы составления меню. Виды меню	30	12	6	6/2*	18	ПКО-3; ПКО-5
6	Карта вин и коктейлей ресторана. Работа сомелье	26	8	4	4/2*	18	ПКО-3; ПКО-5
7	Основные приемы сервировки столов. Виды сервировки	26	8	4	4*	18	ПКО-3; ПКО-5
8	Организация питания в гостиницах. Особенности питания иностранных туристов	26	8	4	4/2*	18	ПКО-3; ПКО-5
	Экзамен	36				72	
	Итого:	108	36	18	18/10*		
	Всего	252	72	36/8*	36/10*	144	

* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной форме

Тематический план для заочной формы обучения

№	Наименование темы	Количество часов по учебному плану	Количество аудиторных часов	Из них, час		Самостоятельная работа	Формируемые компетенции
				лекции	практические /семинарские занятия		

				лекции	Практические занятия		
1	Классификация туристских предприятий питания. Основные и дополнительные требования, предъявляемые к ним	31	2	2		29	ПКО-3; ПКО-5
2	Классификация услуг предприятий общественного питания и общие требования к ним	32	2	2*		30	ПКО-3; ПКО-5
3	Характеристика форм и методов обслуживания. Современные формы обслуживания посетителей	30	1		1*	29	ПКО-3; ПКО-5
4	Характеристика столового белья, посуды, приборов	30	1		1	29	ПКО-3; ПКО-5
5	Назначение и принципы составления меню. Виды меню	30	1		1	29	ПКО-3; ПКО-5
6	Карта вин и коктейлей ресторана. Работа сомелье	30	1		1*	29	ПКО-3; ПКО-5
7	Основные приемы сервировки столов. Виды сервировки	30	1		1*	29	ПКО-3; ПКО-5
8	Организация питания в гостиницах. Особенности питания иностранных туристов	30	1		1*	29	ПКО-3; ПКО-5
	Экзамен	9					
	Итого:	252	10	4/2*	6/4*	233	

* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной форме

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии	Трудоемкость (час.)
Очная форма обучения			
1.	Лекция Тема 1. Классификация туристских предприятий питания. Основные и дополнительные требования, предъявляемые к ним	Интерактивная лекция	2 часа
2.	Лекция Тема 2. Классификация услуг предприятий общественного питания и общие требования к ним	Интерактивная лекция	2 часа
3.	Лекция Тема 3. Характеристика форм и методов обслуживания. Современные формы	Интерактивная лекция	2 часа

	обслуживания посетителей		
4.	Лекция Тема 4. Характеристика столового белья, посуды, приборов	Интерактивная лекция	2 часа
5.	Практическое занятие Тема 5. Назначение и принципы составления меню. Виды меню	Круглый стол	2 часа
6.	Практическое занятие Тема 6. Карта вин и коктейлей ресторана. Работа сомелье	Групповая дискуссия	2 часа
7.	Практическое занятие Тема 7. Основные приемы сервировки столов. Виды сервировки	Групповая дискуссия	4 часа
8.	Практическое занятие Тема 8. Организация питания в гостиницах. Особенности питания иностранных туристов	Круглый стол	2 часа
Заочная форма обучения			
9.	Лекция Тема 2. Классификация услуг предприятий общественного питания и общие требования к ним	Интерактивная лекция	2 часа
10.	Практическое занятие Тема 3. Характеристика форм и методов обслуживания. Современные формы обслуживания посетителей	Круглый стол	1 час
11.	Практическое занятие Тема 6. Карта вин и коктейлей ресторана. Работа сомелье	Групповая дискуссия	1 час
12.	Практическое занятие Тема 7. Основные приемы сервировки столов. Виды сервировки	Групповая дискуссия	1 час
13.	Практическое занятие Тема 8. Организация питания в гостиницах. Особенности питания иностранных туристов	Круглый стол	1 час

Интерактивная лекция – форма активного взаимодействия преподавателя и обучающихся с использованием визуальной подачи лекционного материала мультимедийными средствами или аудиовидеотехники. Чтение такой лекции сводится к развернутому или краткому комментированию просматриваемых визуальных материалов.

Круглый стол – способ организации обсуждения вопроса, обобщение идеи и мнения относительно обсуждаемой проблемы;

Групповая дискуссия – это взаимодействие преподавателя и учащихся, свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Это оживляет учебный процесс, активизирует познавательную деятельность аудитории и, что очень важно, позволяет преподавателю управлять коллективным мнением группы, использовать его в целях убеждения, преодоления негативных установок и ошибочных мнений некоторых студентов.

5.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1. Классификация туристских предприятий питания. Основные и дополнительные требования, предъявляемые к ним (ПКО-3; ПКО-5).

Туристские предприятия питания классифицируются в зависимости: по типу предприятия; по виду собственности: по месту расположения: в составе туристско-гостиничного комплекса, в составе гостиниц, автономные; по форме обслуживания: самообслуживание, обслуживание официантами, комбинированное обслуживание; по категории: от одной до пяти звезд; по ассортименту выпускаемой продукции: комплексное питание, блюда широкого выбора, национальная кухня, экзотическая кухня и др.; по режиму обслуживания шведский стол, полный пансион, полупансион, специальное питание, детское питание. Общие требования к туристским предприятиям питания. Дополнительные требования к каждой категории определяются по признакам*.

Тема 2. Классификация услуг предприятий общественного питания и общие требования к ним (ПКО-3; ПКО-5).

Основные понятия и определения услуг общественного питания. Отличительные особенности услуг: неосвязаемость; невозможность хранения впрок; процесс предоставления и потребления услуг протекает одновременно; изменчивость по своим качествам. Общие требования услуг общественного питания*.

Тема 3. Характеристика форм и методов обслуживания. Современные формы обслуживания посетителей (ПКО-3; ПКО-5).

Современные формы обслуживания: Классификация методов и форм обслуживания, в зависимости от типа предприятия общественного питания и обслуживаемого контингента: Особенности составления меню для современных форм обслуживания*.

Тема 4. Характеристика столового белья, посуды, приборов (ПКО-3; ПКО-5).

Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Классификация скатертей: скатерти-юбки, скатерти-крышки, скатерти-дорожки и др. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Брэнд столового белья (скатертей салфеток, ручников) как средство рекламы. Порядок определения по действующим нормам оснащения ассортимента столовой посуды и приборов. Столовая посуда. Виды, назначение, классификация посуды, используемой на предприятиях общественного питания различных типов. Современные требования, предъявляемые к посуде и приборам: прозрачность, единство стиля, удобство в обращении, гигиеничность, соответствие емкости размерам порции. Хрустальная, стеклянная посуда, ее назначение, емкость размеры. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету посуды. Виды отделки хрусталя, гравировка, огранка, резьба, алмазная грань*.

Тема 5 Назначение и принципы составления меню. Виды меню (ПКО-3; ПКО-5).

Требования, предъявляемые к меню как к документу: Принципы составления меню. Содержание меню выделяют три главных элемента: заголовки, названия блюд и их описание. Классификация меню. Специальные виды меню. Художественное оформление меню*.

* Вопросы для самостоятельного изучения

Тема 6. Карта вин и коктейлей ресторана. Работа сомелье (ПКО-3; ПКО-5).

Назначение и принципы составления карты вин и коктейлей в зависимости от типа предприятия, его класса и предлагаемой кухни. Коктейли аперитивы и коктейли диджестивы. Понятия и основные обязанности сомелье. Работа сомелье в зале. Форма и аксессуар сомелье. Требования к профессии сомелье. Основные правила хранения вина. Требования к винному погребу*.

Определенные правила подачи для каждого вида вино-водочных изделий. Гастрономические рекомендации. Декантация вина. История создания шампанского, его классификация. Виды коньяков. Понятия и виды аустеров.*

Правила оформления карты вин и коктейлей.

Тема 7. Основные приемы сервировки столов. Виды сервировки (ПКО-3; ПКО-5).

Виды сервировки. Сервировка столов, основные требования, предъявляемые к сервировке столов. Виды предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания, последовательность сервировки. Сервировка стола для завтрака, обеда по комплексному, и рациональному меню, ужина. Куверт, расстановка куверта. Требования, предъявляемые к куверту. Исполнительная сервировка стола в соответствии с полученным заказом. Основные приемы складывания полотняных салфеток.*

Тема 8. Организация питания в гостиницах.

Особенности питания иностранных туристов (ПКО-3; ПКО-5).

Типы предприятий общественного питания, располагающихся в гостиницах, их график работы. Организация предоставления завтраков проживающим в гостиницах: завтрак со свободным выбором блюд; завтрак в виде шведского стола; континентальный завтрак. Виды континентальных завтраков. Организация питания индивидуальных гостей и групп туристов. Организация предоставления питания в гостиничные номера. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам, договора, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов. Организация обслуживания иностранных туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета.*

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа обеспечивает подготовку обучающегося к аудиторным занятиям и контрольным мероприятиям по изучаемой дисциплине. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных контрольных работ, тестовых заданий, сделанных докладов и других форм текущего контроля.

Самостоятельная работа по дисциплине Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности включает следующие виды деятельности:

- работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме дисциплины;
- выполнение контрольной работы (решение заданий, эссе и т.д.);

- изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку (отдельные темы, параграфы);
- подготовка к экзамену.

№ п/п	Вид учебно-методического обеспечения
1.	Общие методические рекомендации по изучению дисциплины Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (см. пункт 10.1 данной программы).
2.	Методические рекомендации по самостоятельной работе и выполнению контрольных работ по дисциплине Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (см. пункт 10.2 данной программы).
3.	Контрольные задания для проведения текущей аттестации по дисциплине
4.	Вопросы к экзамену.

7. Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине²

Порядок, определяющий процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих уровень сформированности компетенций определен в Положении о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в Север-Кавказском институте (филиале) АНО ВО МГЭУ.

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

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными знаниями, умениями и навыками и (или) опытом профессиональной деятельности, которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных обучающимися при изучении дисциплин «Социально-экономическая статистика в ресторанном деле», «Физиология питания в ресторанной деятельности», «Прогнозирование деятельности ресторанов», «Технология ресторанной продукции», «Введение в ресторанную деятельность и др.

Дисциплина Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности является промежуточным этапом формирования компетенций ПКО-3 и ПКО-5 в процессе освоения ОПОП. Далее формирование этих компетенций углубляется и расширяется в рамках дисциплин «Управление ресторанным бизнесом в регионе», «Безопасность ресторанного бизнеса в регионе», «Работа с клиентами в ресторанном бизнесе» а также в процессе прохождения производственной (преддипломной) практики. В качестве промежуточной аттестации по дисциплине предусмотрен экзамен в 6-м семестре у обучающихся по очной форме обучения, и экзамен в 7-м семестре у обучающихся по заочной форме обучения.

² Фонд оценочных средств в полном объеме представлен в Приложении 1 к программе дисциплины.

В процессе изучения дисциплины, компетенции также формируются поэтапно. Основными этапами формирования ПКО-3; ПКО-5 при изучении дисциплины **Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности** является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень сформированности компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в процессе изучения дисциплины **Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности** предусмотрено проведение текущего контроля успеваемости по темам (разделам) дисциплины и промежуточной аттестации по дисциплине – экзамен.

7.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показателями оценивания компетенций ПКО-3; ПКО-5 в ходе текущей аттестации:

оценка	Показатели и критерии оценки эссе
«отлично»	<ul style="list-style-type: none"> • Теоретический материал глубоко осмыслен: используемые понятия четко и полно представлены, есть необходимые примеры; текст эмоционально нейтрален • Аналитическая часть эссе адекватна заданию: реализован грамотный анализ проблемы, приемы анализа разнообразны (сравнение, обобщение и т.д.), представлены альтернативные точки зрения на проблему, присутствует личное отношение к проблеме; • Четко выдержана логика суждений: прослеживается логическая связь между тезисами; доказательства четко вытекают из суждений; изложение ясное и четкое
«хорошо»	<ul style="list-style-type: none"> • Теоретический материал осмыслен: используемые понятия четко и полно представлены, частично отсутствуют необходимые примеры; текст эмоционально нейтрален • Аналитическая часть эссе адекватна заданию: реализован грамотный анализ проблемы, приемы анализа разнообразны (сравнение, обобщение и т.д.), представлены альтернативные точки зрения на проблему, присутствует личное отношение к проблеме; • Выдержана логика суждений: прослеживается логическая связь между тезисами; доказательства четко вытекают из суждений; изложение ясное и четкое
«удовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> • Теоретический материал осмыслен частично: используемые понятия представлены частично, отсутствуют необходимые примеры; текст эмоционально нейтрален • Аналитическая часть эссе адекватна заданию: реализован грамотный анализ проблемы, присутствует личное отношение к проблеме; • Выдержана логика суждений: прослеживается логическая связь между тезисами; доказательства четко вытекают из суждений; изложение ясное и четкое
«неудовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> • Теоретический материал недостаточно осмыслен:

	<p>используемые понятия представлены фрагментарно, отсутствуют необходимые примеры;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аналитическая часть эссе не адекватна заданию: представлена только одна позиция, приемы анализа однообразны, отсутствует отражение личного отношения к проблеме; • Не выдержана логика суждений: отсутствует или не выдержана логическая связь между тезисами; доказательства не аргументированы не опираются на суждения; изложение нечеткое
--	--

оценка	Показатели и критерии оценки письменных ответов
«отлично»	при полном соответствии всем критериям *(Приложение 1), полном содержательном ответе на поставленный вопрос, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания психологических закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить; отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более двух неточностей;
«хорошо»	при полном соответствии всем критериям и при наличии не более четырех неточностей и/или не более одной ошибки;
«удовлетворительно»	при обязательном соответствии первому критерию и наличию не более трех ошибок и (или) не более трех неточностей;
«неудовлетворительно»	при несоответствии первому критерию, либо при наличии более четырех ошибок/ неточностей

оценка	Показатели и критерии оценки практических заданий
«отлично»	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, свободно использует его при анализе задачи, строго придерживается логики анализа и решения задачи, использует научную лексику, может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
«хорошо»	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, использует его (иногда при подсказке преподавателя) при анализе задачи, в целом соблюдает логику анализа и решения задачи, старается использовать профессиональную терминологию; не всегда осознает и может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
«удовлетворительно»	обучающийся выделяет необходимые для анализа параметры задачи (иногда с подсказкой преподавателя), привлекает необходимый теоретический материал, но

	затрудняется в его использовании при анализе задачи, частично прибегает к ненаучной лексике, испытывает затруднения при формулировке решения
«неудовлетворительно»	обучающийся не выделяет необходимых для анализа параметров задачи, не реагирует на подсказки преподавателя, испытывает серьезные затруднения в привлечении теоретических знаний, необходимых для анализа условия задачи

Шкала оценивания презентации

Критерии/ оценка	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы .	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация не логически связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термин.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

			полные.	пояснений.
--	--	--	---------	------------

Общая оценка за контрольное задание представляет собой среднее арифметическое от выставленных оценок по отдельным результатам заданий.

Оценка «отлично» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 4,5 до 5,0.

Оценка «хорошо» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 3,5 до 4,4.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 2,5 до 3,4.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 0 до 2,4.

Показателями оценивания компетенций ПКО-3; ПКО-5 на этапе изучения дисциплины Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности являются результаты обучения по данной дисциплине.

Показатели оценивания компетенций	
ПКО-3	
Знает:	особенности применения технологий обслуживания, формирования спецификации услуг организацией сферы гостеприимства и общественного питания
Умеет:	применять технологии обслуживания в избранной профессиональной сфере, применять современные технологии оказания услуг, разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания
Владеет:	навыком формирования, применения, разработки технологических новаций в сферах гостеприимства и общественного питания
ПКР-5	
Знает:	особенности корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствие отраслевым стандартам сервиса
Умеет:	разработать внутренние стандарты организации, обеспечить внедрение стандартов и регламентов в практическую деятельность, организовать подготовительную работу
Владеет:	навыком организовать подготовительную работу, обеспечения разработки и использования корпоративных стандартов и регламентов

Показателями оценивания компетенций ПКО-3; ПКО-5 на этапе изучения дисциплины Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности являются результаты обучения по данной дисциплине.

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный» Компетенции не сформированы.	«пороговый» Компетенции сформированы.	«продвинутый» Компетенции сформированы.	«высокий» Компетенции сформированы.
Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий	Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых	Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых

	уровень самостоятельности практического навыка.	заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Студент демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сути дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.	Студент демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сути излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы. - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение, без грубых ошибок, решать практические задания, которые следует выполнить.	Студент демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала. - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить. - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	Студент демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сути и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий, в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания. - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»

Оценочный лист результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Знания	Умения	Навыки	Уровень сформированности компетенции на данном этапе / оценка
ПКО-3				
ПКО-5				
Оценка по дисциплине				

Оценка по дисциплине зависит от уровня сформированности компетенций, закрепленных за дисциплиной и представляет собой среднее арифметическое от выставленных оценок по отдельным результатам обучения (знания, умения, навыки).

Оценка «отлично»/«зачтено» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 4,5 до 5,0.

Оценка «хорошо»/«зачтено» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 3,5 до 4,4.

Оценка «удовлетворительно»/«зачтено» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 2,5 до 3,4.

Оценка «неудовлетворительно»/«не зачтено» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 0 до 2,4.

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Примерный комплект заданий для текущего контроля успеваемости

Контрольное задание №1 к темам 1-2 (ПКО-3; ПКО-5)

1. Дайте письменные ответы на следующие вопросы.

1. Основные понятия и определения услуг общественного питания. Отличительные особенности услуг: неосвязаемость; невозможность хранения впрок; процесс предоставления и потребления услуг протекает одновременно; изменчивость по своим качествам.
2. Общие требования услуг общественного питания.
3. Классификация туристских предприятий.
4. Общие требования к туристским предприятиям питания. Дополнительные требования к каждой категории определяются по признакам.

2. Напишите эссе на одну из тем:

1. Дополнительные услуги, предоставляемые в предприятиях питания
2. Контроль качества за услугами предприятий питания.
3. Организация обслуживания в пиццерии Организация обслуживания в ресторане при гостинице
4. Современное состояние и перспективы развития предприятия питания в регионе КМВ.
5. Организация работы школьных столовых

Контрольное задание №2 к темам 3-4 (ПКО-3; ПКО-5)

1. Дайте письменные ответы на следующие вопросы:

1. Перечислите современные формы обслуживания.
2. Классификация методов и форм обслуживания, в зависимости от типа предприятия общественного питания и обслуживаемого контингента.
3. Особенности составления меню для современных форм обслуживания.
4. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика.
5. Классификация скатертей: скатерти-юбки, скатерти-крышки, скатерти-дорожки.
6. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов.
6. Брэнд столового белья (скатертей салфеток, ручников) как средство рекламы.
7. Порядок определения по действующим нормам оснащения ассортимента столовой посуды и приборов.
8. Столовая посуда. Виды, назначение, классификация посуды, используемой на предприятиях общественного питания различных типов.
9. Современные требования, предъявляемые к посуде и приборам: прозрачность, единство стиля, удобство в обращении, гигиеничность, соответствие емкости размерам порции.
10. Хрустальная, стеклянная посуда, ее назначение, емкость размеры. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету посуды.
11. Виды отделки хрусталя, гравировка, огранка, резьба, алмазная грань.

2. Напишите эссе на одну из тем:

1. Организация выездных мероприятий на примере
2. Организация обслуживания в шашлычной.
3. Организация обслуживания в кофейне
4. Программы работы с потребителями.
5. Методы продвижения ресторана.
6. Организация обслуживания в чайной

Контрольное задание №3 к темам 5-6. (ПКО-3; ПКО-5)

1. Дайте письменные ответы на следующие вопросы:

1. Назначение и принципы составления карты вин и коктейлей в зависимости от типа предприятия.
2. Понятия и основные обязанности сомелье.
3. Работа сомелье в зале.
4. Форма и аксессуаров сомелье.
5. Требования к профессии сомелье.
6. Основные правила хранения вина.
7. Требования к винному погребу.
8. Определенные правила подачи для каждого вида вино-водочных изделий.
9. Гастрономические рекомендации.
10. Декантация вина.
11. История создания шампанского, его классификация.
12. Виды коньков.
13. Понятия и виды аустеров.
14. Правила оформления карты вин и коктейлей.
15. Требования, предъявляемые к меню как к документу:
16. Принципы составления меню.
17. Специальные виды меню.
18. Художественное оформление меню.

2. Напишите эссе на одну из тем:

1. Организация обслуживания в семейном ресторане.
2. Организация обслуживания в ресторане быстрого обслуживания.
3. Организация обслуживания в винном зале.
4. Особенности деятельности баров.
5. Организация питания туристов в пути следования.
6. Организация обслуживания в ресторане русской кухни.

Контрольное задание №4 к темам 7--8 (ПКО-3; ПКО-5)

1. Дайте письменные ответы на следующие вопросы:

1. Виды сервировки.
2. Сервировка столов, основные требования, предъявляемые к сервировке столов.
3. Виды предварительной сервировки столов.
4. Сервировка стола для завтрака, обеда по комплексному, и рациональному меню, ужина.
5. Куверт, расстановка куверта.
6. Требования, предъявляемые к куверту.
7. Исполнительная сервировка стола в соответствии с полученным заказом.
8. Основные приемы складывания полотняных салфеток.
9. Типы предприятий общественного питания, располагающихся в гостиницах, их график работы.
10. Организация предоставления завтраков проживающим в гостиницах.
11. Организация питания индивидуальных гостей и групп туристов.
12. Организация предоставления питания в гостиничные номера.
13. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам.
14. Организация обслуживания иностранных туристов в ресторанах и кафе.
15. Особенности питания туристов из разных стран.

2. Напишите эссе на одну из тем:

1. Организация обслуживания в рыбном ресторане (кафе).
2. Организация обслуживания в лаунж-баре.
3. Организация обслуживания в виски-баре.
4. Организация обслуживания в специализированном ресторане.
5. Организация обслуживания в лобби-баре.
6. Организация обслуживания в ресторане европейской кухни

3. Выполните тестовое задание:

1. Как подразделяются предприятия общественного питания по ассортименту выпускаемой продукции?

- А. узкоспециализированные
- Б. заготовочные
- В. Универсальные

2. Какие предприятия питания делятся на классы?

- А. рестораны
- Б. столовые
- В. Кафе

3. Предприятие с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные блюда с повышенным уровнем обслуживания

А. кафе

Б. ресторан

В. бар

4. Какие существуют формы товародвижения?

А. транзитная и складская

Б. централизованная и децентрализованная

В. маятниковая

5. Какая тара подлежит обязательному возврату поставщику?

А. универсальная

Б. многооборотная

В. инвентарная

6. Расположите холодные блюда и закуски в нужном порядке:

1. блюда из мяса

2. блюда из овощей

3. блюда из рыбы

4. блюда птицы

5. молочные блюда

7. Какие цехи называются заготовочными?

А. горячий

Б. кондитерский

В. Овощной

Контрольное задание №5 к темам 10-11. (ПКО-3; ПКО-5)

1. Дайте письменные ответы на следующие вопросы:

1. Психологический комфорт в гостиничных комплексах.

2. Экономический комфорт в гостиничных комплексах.

3. Информационный комфорт в гостиничных комплексах.

4. Эстетический комфорт в гостиничных комплексах.

5. Шкала потребностей туристов

6. Потребности гостей в безопасности.

7. Организационные формы штата службы безопасности.

8. Функции службы безопасности.

9. Организация камеры хранения

10. Виды сейфов в отеле

2. Выполните практические задания:

Задание 1. Перечислите нормы и требования к профессиональной подготовке сотрудников службы безопасности.

Задание 2. Дайте характеристику особенностям хранения ценностей в депозитных ячейках

Задание 3. Перечислите плюсы и минусы сейфов в номере и на ресепшн.

Задание 4. В чем заключаются особенности восприятия комфорта туристами разных национальностей?

Задание 5. Дайте характеристику классификации групп туристов в гостиницах

Примерный комплект заданий для промежуточной аттестации успеваемости

Экзамен проводится в виде устного ответа на вопросы билета. Билет включает 3 теоретических вопроса из списка.

По решению кафедры и при наличии соответствующих материалов в базе «Федерального интернет-экзамена в сфере профессионального образования.» (ФЭПО) промежуточная аттестация может проводиться в форме интернет-экзамена ФЭПО. ФЭПО представляет собой компьютерное тестирование обучающихся университета с использованием среды «Интернет» в режиме «онлайн».

Федеральный интернет-экзамен в сфере профессионального образования позволяет реализовывать диагностическую технологию внешнего оценивания компетенций на всём пути освоения содержания программ обучения, что особенно важно при реализации компетентностного подхода, основанного на формировании и развитии компетенций.

Экзамен проводится по билетам, которые включают в себя теоретические вопросы и практические задания.

Теоретические вопросы для подготовки к экзамену позволяют оценить уровень сформированности знаний, соответствующих закреплённым за дисциплиной компетенциям на данном этапе их формирования.

Практические задания для подготовки к экзамену позволяют оценить уровень сформированности умений и навыков, соответствующих закреплённым за дисциплиной компетенциям на данном этапе их формирования. Практические задания экзаменационного билета формируются из заданий, представленных в разделе оценочных материалов для текущего контроля успеваемости.

Вопросы для подготовки к экзамену (ПКО-3; ПКО-5):

1. Организация питания по месту учебы в условиях рыночных отношений.
2. Назначение, виды меню различных типов.
3. Признаки, характеризующие тип предприятий общественного питания.
4. Организация производства мучных кондитерских изделий.
5. Организация питания населения по месту работы (рассредоточенный контингент).
6. Организация работы складского хозяйства.
7. Организация материально-технического снабжения.
8. Организация диетического питания по месту работы, учебы, жительства.
9. Характеристика инвентаря, столовой посуды и приборов, столового белья, форменной одежды. Нормы оснащения.
10. Направления НОТ: разделение и кооперирование труда.
11. Порядок и этапы открытия предприятий общественного питания.
12. Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов и обработки зелени.
13. Новые формы бизнеса в общественном питании (франчайзинг и лизинг).
14. Организация проведения банкета-фуршета.
15. Комбинирование в общественном питании.
16. Организация питания рабочих (сосредоточенный контингент).
17. Ресторанный рынок, ресторанный бизнес. Его характеристики.
18. Организация работы горячего цеха предприятий различных типов.
19. Методика разработки рецептур на новые фирменные блюда.
20. Новые направления в подаче блюд в ПОП: фондю, барбекю, фломбирование, транширование.
21. Цели и задачи оперативного планирования. План-меню. Плановое меню.
22. Разработка концепции ресторана. Виды концептуальных тем.
23. Оперативное планирование производства доготовочных предприятий общественного питания.
24. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.
25. Нормирование ручных, машинных работ, аппаратурных операций.
26. Структура производства предприятий общественного питания.
27. Организация работы кондитерского цеха.

28. Организация рекламы в общественном питании.
29. Характеристика предприятий различных типов – кафе, кафетерий, закусочная.
30. Организация обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами.
31. Структура производственного процесса и длительность производственного цикла.
32. Организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
33. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговым функциям.
34. Организация работы кулинарного цеха.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 416 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>

Планирование и организация производства : учебное пособие / А.М. Акчурина. — Москва : Русайнс, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-4365-2524-2. [Электронный ресурс]. - URL: <https://www.book.ru>

Дополнительная литература

Организация производства на предприятии торговли : учебное пособие / И.А. Дубровин. — Москва : КноРус, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-406-03938-0.- [Электронный ресурс]. - URL: <https://www.book.ru>

Технология и организация производства продукции и услуг : учебное пособие / Т.А. Белова, В.Н. Данилин. — Москва : КноРус, 2016. — 237 с. — ISBN 978-5-406-00220-9.- [Электронный ресурс]. - URL: <https://www.book.ru>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

а) электронные образовательные ресурсы (ЭОР):

1. Центральный официальный портал Российской Федерации – сайт «Официальная Россия», размещенный по адресу <http://gov.ru>.
2. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://mon.gov.ru/>;
3. Научная педагогическая библиотека им. К.Д. Ушинского [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gnpbu.ru>;
4. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>;
5. www.evartist.ru – электронная библиотека факультета журналистики МГУ им. М.В. Ломоносова;
6. Образовательные ресурсы сети Интернет <http://book.kbsu.ru>; <http://koob.ru>; <http://ihtik.lib.ru>; <http://elibrary.ru>;
7. Федеральный портал «Российское образование» www.edu.ru;
8. Образовательные ресурсы сети Интернет <http://book.kbsu.ru>;
9. Библиотека Гумер (гуманитарные науки) <http://www.gumer.info/>;
10. Национальная электронная библиотека <http://нэб.рф/for-individuals/>;
11. НЭБ «Киберленинка» <http://cyberleninka.ru/>;

12. Справочно-информационный портал www.gramota.ru;
 13. Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ) <http://elibrary.rsl.ru/>;
 14. Электронная библиотека учебников <http://studentam.net/>;
 15. http://www.erudition.ru/referat/printref/id.25504_1.html (Российская Электронная Библиотека «Эрудит»);

б) электронно-библиотечные системы (ЭБС):

№ п/п	Дисциплина	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность/срок действия договора
1.	Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности	www.book.ru	Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет/ Договор № 1849243 от 08.02.2019 Срок действия 08.02.2019-08.02.2020
2.	Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности	www.biblioclub.ru	Электронно-библиотечная система (ЭБС) «Университетская библиотека онлайн»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет/ Договор № 12-01/2019 от 15.01.2019 Срок действия 19.03.2019-18.03.2020 г.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Polpred.com - Обзор СМИ https://www.polpred.com/	База данных с рубрикатом: 53 отрасли / 600 источников / 8 федеральных округов РФ / 235 стран и территорий / главные материалы / статьи и интервью 13000 первых лиц. Ежедневно тысяча новостей, полный текст на русском языке. Миллионы сюжетов информагентств и деловой прессы за 15 лет. Интернет-сервисы по отраслям и странам.
Бюро ван Дайк (BvD) https://www.bvdinfo.com/ru-ru/home?utm_campaign=search&utm_medium=cpc&u	Бюро ван Дайк (BvD) публикует исчерпывающую информацию о компаниях России, Украины, Казахстана и всего мира, а также бизнес-аналитику.

<p>tm_source=google</p>	
<p>Университетская информационная система РОССИЯ https://uisrussia.msu.ru/</p>	<p>Тематическая электронная библиотека и база для прикладных исследований в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений, права.</p>
<p>Федеральная служба государственной статистики http://www.gks.ru/</p>	<p>Удовлетворение потребностей органов власти и управления, средств массовой информации, населения, научной общественности, коммерческих организаций и предпринимателей, международных организаций в разнообразной, объективной и полной статистической информации – главная задача Федеральной службы государственной статистики. Международная экспертиза признала статистические данные Федеральной службы государственной статистики надежными.</p>
<p>научная электронная библиотека Elibrary http://elibrary.ru/</p>	<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 26 млн научных статей и публикаций, в том числе электронные версии более 5600 российских научно-технических журналов, из которых более 4800 журналов в открытом доступе</p>
<p>портал Электронная библиотека: диссертации http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/</p>	<p>Российская государственная библиотека предоставляет возможность доступа к полным текстам диссертаций и авторефератов, находящимся в электронной форме, что дает уникальную возможность многим читателям получить интересующую информацию, не покидая своего города. Для доступа к ресурсам ЭБД РГБ создаются Виртуальные читальные залы в библиотеках организаций, в которых и происходит просмотр электронных диссертаций и авторефератов пользователями. Каталог Электронной библиотеки диссертаций РГБ находится в свободном доступе для любого пользователя сети Интернет.</p>
<p>сайт Института научной информации по общественным наукам РАН. http://www.inion.ru</p>	<p>Библиографические базы данных ИНИОН РАН по социальным и гуманитарным наукам ведутся с начала 1980-х годов. Общий объем массивов составляет более 3 млн. 500 тыс. записей (данные на 1 января 2012 г.). Ежегодный прирост — около 100 тыс. записей. В базы данных включаются аннотированные описания книг и статей из журналов и сборников на 140 языках, поступивших в Фундаментальную библиотеку ИНИОН РАН. Описания статей и книг в базах данных снабжены шифром</p>

	хранения и ссылками на полные тексты источников из Научной электронной библиотеки.
Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс] – http://www.edu.ru	<p>Федеральный портал «Российское образование» – уникальный интернет-ресурс в сфере образования и науки.</p> <p>Ежедневно публикует самые актуальные новости, анонсы событий, информационные материалы для широкого круга читателей. Ежедневно на портале размещаются эксклюзивные материалы, интервью с ведущими специалистами – педагогами, психологами, учеными, репортажи и аналитические статьи.</p> <p>Читатели получают доступ к нормативно-правовой базе сферы образования, они могут пользоваться самыми различными полезными сервисами – такими, как онлайн-тестирование, опросы по актуальным темам и т.д.</p>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

10.1 Общие методические рекомендации по изучению дисциплины Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности для обучающихся по направлению подготовки 42.03.03. Гостиничное дело

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий с целью формирования профессиональных навыков обучающихся.

Основными видами учебной работы являются лекционные, практические/семинарские занятия. Групповое обсуждение и индивидуальные консультации студентов в процессе решения учебных задач, в т.ч. посредством телекоммуникационных технологий. Обсуждение конкретных ситуаций. Просмотр и анализ учебных фильмов.

Успешное изучение дисциплины Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности предполагает целенаправленную работу студентов над освоением ее теоретического содержания, предусмотренного учебной программой дисциплины, активное участие в подготовке и проведении активных форм учебных занятий. В связи с этим обучающиеся должны руководствоваться рядом методических указаний.

Во-первых, при изучении дисциплины следует опираться и уметь конспектировать лекции, так как в учебниках, как правило, излагаются общепринятые, устоявшиеся научные взгляды.

Во-вторых, студент обязан целенаправленно готовиться к практическим занятиям.

В-третьих, студенту следует внимательно изучить целевую установку по изучаемой дисциплине и квалификационные требования, предъявляемые к подготовке выпускников, рабочую программу и тематический план. Это позволит четко представлять круг изучаемых дисциплиной проблем, ее место и роль в подготовке бакалавра.

В-четвертых, качественное и в полном объеме изучение дисциплины возможно при активной работе в часы самостоятельной подготовки. Студент должен использовать нормативные документы, научную литературу и другие источники, раскрывающие в полном объеме содержание дисциплины. Список основной и дополнительной литературы, сайтов

интернета предлагается в рабочей программе. При этом следует иметь в виду, что для глубокого изучения дисциплины необходима литература различных видов:

- а) учебники, учебные и учебно-методические пособия, в том числе и электронные;
- б) справочная литература – энциклопедии, словари, тематические, терминологические справочники, раскрывающие категориально-понятийный аппарат дисциплины.

Изучая учебную литературу, следует уяснить основное содержание той или иной проблемы.

Для того, чтобы успешно овладеть содержанием дисциплины Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности обучающиеся должны выполнить нижеследующие указания:

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины для подготовки к занятиям **лекционного типа**:

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины для подготовки к занятиям **практического типа**:

Подготовка к занятиям практического типа включает 2 этапа: 1-й – организационный; 2-й – закрепление и углубление теоретических знаний. На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает: уяснение задания на самостоятельную работу; подбор рекомендованной литературы; составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки. Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе. Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале. Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам. На практической занятии каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, факты и наблюдения современной жизни и т. д.

10.2 Методические рекомендации по самостоятельной работе и выполнению контрольных работ по дисциплине Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности для обучающихся по направлению подготовки 42.03.03. Гостиничное дело

Общие методические указания по самостоятельной подготовке к семинарам и практическим занятиям могут быть следующими.

Во-первых, готовясь к семинарскому или практическому занятию, надо прочитать и обдумать доработанный конспект лекций. Если остались какие-либо непонятные вопросы, их можно поставить на семинаре или получить консультацию у преподавателя.

Во-вторых, завершить изучение и конспектирование источников, которые рекомендованы к теме семинарского занятия, придерживаясь тех советов по конспектированию, которые были рассмотрены выше. Наметить для себя одно-два положения из конкретного источника или его конспекта, которые можно использовать в устном выступлении на семинаре.

В-третьих, составить небольшие схемы-конспекты или тезисы ответов на вопросы семинарского или практического занятия. Обдумать их устное раскрытие, обратившись к конспектам лекций, к основной литературе, а также к учебнику.

В-четвертых, самостоятельная работа по подготовке к семинарским и практическим занятиям может состоять и в написании краткого текста выступления (сообщения) по всем вопросам плана занятия. Подготовка текстов выступлений закрепляет усвоение знаний, способствует приобретению навыков составления письменных материалов, шлифует и делает более точным мышление и язык, укрепляет уверенность в освоении конкретной темы. Главным критерием качества подготовки студента к семинарскому или практическому занятию является его готовность принять участие в обсуждении всех вопросов плана занятия и высказать свое мнение по ним.

Содержательная и творческая самостоятельная работа по улучшению конспектов лекций, изучению и конспектированию основной и дополнительной литературы, работа с учебниками и учебно-методическими пособиями, плодотворная подготовка к семинарам и практическим занятиям, выполнение контрольных заданий обучающимися заочного обучения существенно облегчает подготовку к аттестации по дисциплинам.

Предварительно подготовленные письменные материалы, устные выступления на практических занятиях составляют ту основную интеллектуально-информационную базу, которая позволит студенту продемонстрировать глубокое и прочное усвоение программного материала.

Контрольная работа – это письменная работа, в которой раскрываются определенные вопросы, заданные преподавателем с целью оценки качества усвоения обучающимися отдельных, наиболее важных разделов, тем и проблем изучаемой темы, умения решать конкретные теоретические и практические задачи.

Студентам **заочной формы** обучения необходимо помнить, что *основанием допуска к сдаче зачета и экзамена является наличие выполненных, должным образом оформленных и представленных на кафедру психологии, сервиса и туризма контрольных работ*, объем и количество которых определяется преподавателем индивидуально, исходя из успеваемости студента по конкретному предмету. Выполненные контрольные работы представляются на кафедру в день сдачи экзамена или зачета.

Самостоятельная работа по подготовке к экзамену или зачету призвана лишь систематизировать, уточнить, упорядочить уже приобретенные знания, навыки и умения, упрочить интеллектуальную и психологическую готовность успешного прохождения аттестации по учебной дисциплине.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины для **самостоятельной работы:**

Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом в время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студентов осуществляется в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа студентов в аудиторное время может включать: – конспектирование (составление тезисов) лекций; – выполнение контрольных работ; – решение задач; – работу со справочной и методической литературой; – работу с нормативными правовыми актами; – выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях; – защиту выполненных работ; – участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины; – участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях; – участие в тестировании и др. Самостоятельная работа студентов во внеаудиторное время может состоять из: – повторение лекционного материала; – подготовки к семинарам (практическим занятиям); – изучения учебной и научной литературы; – решения задач, выданных на практических занятиях; – подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.; – подготовки к семинарам устных докладов (сообщений); – подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя.

Работу с литературой целесообразно начать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий, монографий и статей, а также официальных материалов, в которых могут содержаться основные вопросы изучаемой проблемы.

Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения.

В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Если в книге нет подробного оглавления, следует обратить внимание ученика на предметные и именные указатели.

Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет.

Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы.

Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции – это сравнительное чтение, в ходе которого студент знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции.

Если в литературе встречаются разные точки зрения по тому или иному вопросу из-за сложности прошедших событий и правовых явлений, нельзя их отвергать, не разобравшись. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна.

Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемой дисциплины. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Впоследствии эта информация может быть использована при написании текста реферата или другого задания.

Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь:

- сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать

информацию в соответствии с определенной учебной задачей;

- обобщать полученную информацию, оценивать прослушанное и прочитанное;
- фиксировать основное содержание сообщений; формулировать, устно и письменно, основную идею сообщения; составлять план, формулировать тезисы;
- готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада;
- работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом;
- пользоваться реферативными и справочными материалами;
- контролировать свои действия и действия своих товарищей, объективно оценивать свои действия;
- обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю, другим студентам.

Методические рекомендации по самостоятельному освоению пропущенных тем дисциплины

Преподаватель называет студенту даты пропущенных занятий и количество пропущенных учебных часов.

Форма отработки студентом пропущенного занятия выбирается преподавателем.

На отработку занятия студент должен явиться согласно расписанию консультативных часов преподавателя, которое имеется на кафедре.

При себе студент должен иметь: выданное ему задание и отчет по его выполнению.

Отработка студентом *пропущенных лекций* проводится в следующих формах:

- 1) самостоятельное написание студентом краткого реферата по теме пропущенной лекции с последующим собеседованием с преподавателем;
- 2) самостоятельное написание студентом конспекта лекции с последующим собеседованием с преподавателем.

Как правило, отработка пропущенной лекции должна быть осуществлена до рубежного тестирования по соответствующей теме учебной программы.

Отработка студентом пропущенного *практического/семинарского занятия* проводится в следующей форме:

- самостоятельная работа студента над вопросами *семинара* с кратким их конспектированием или схематизацией с последующим собеседованием с преподавателем.

Если пропущено *практическое занятие*, то оно отрабатывается одним из следующих способов:

- студент посещает практическое занятие по этой же теме со обучающимися другой учебной группы,
- студент приходит на практическое занятие по пропущенной теме в специально выделенное для этого время; он самостоятельно выполняет практическую работу и отвечает на вопросы преподавателя.

Пропущенные практические занятия должны отрабатываться своевременно, до рубежного контроля (контрольная аттестация) по соответствующему разделу учебной дисциплины.

Преподаватель, согласно графику консультативных часов, принимает отработку пропущенного занятия у обучающегося, делает соответствующую отметку. Отработка засчитывается, если студент демонстрирует зачетный уровень теоретической осведомленности по пропущенному материалу. Студенту, получившему незачетную оценку, отработка не засчитывается.

Зачетный уровень теоретической осведомленности заключается в том, что студент свободно оперирует терминологией, которая рассматривалась на занятии, которое подлежит отработке, отвечает развернуто на вопросы, подкрепляя материал примерами.

Обучающиеся допускаются к экзамену по дисциплине при условии отработки всех занятий, предусмотренных учебным планом данного семестра по данной дисциплине. Обучающемуся, имеющему право на свободное посещение занятий, выдается график индивидуальной работы, согласованный на кафедрах и утвержденный деканом факультета.

Подготовка к промежуточной аттестации:

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- внимательно прочитать рекомендованную литературу;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

11. Перечень информационных технологий используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем.

В процессе реализации образовательной программы при осуществлении образовательного процесса по дисциплине Б1.В.03 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности применяются **следующие информационные технологии:**

1. мультимедийное отображение информации (использование слайдовых презентаций по темам дисциплины, использование сопутствующих видеоматериалов – фотографий, схем, видео-блогов ведущих специалистов в области журналистики и медиа);
2. аудио-, видео-, иные демонстрационные средства; проекторы, ноутбуки, персональный компьютер;
3. электронные учебники; словари; периодические издания.

Обучающимся Северо-Кавказского института (филиала) АНО ВО МГЭУ обеспечена возможность свободного доступа в электронную информационную образовательную среду (ЭИОС).

Электронная информационно-образовательная среда - это совокупность электронных информационных и образовательных ресурсов, информационных и телекоммуникационных технологий и средств, обеспечивающих освоение обучающимися образовательных программ. ЭИОС Северо-Кавказского института (филиала) АНО ВО МГЭУ обеспечивает:

- а) доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, и к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочей программе;
 - б) фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
 - в) проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
 - г) формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
 - д) взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и/или асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».
 - е) демонстрацию дидактических материалов дисциплины через LCD-проектор.
 - ж) доступ к программам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: «Тестер знаний» и Интернет-тренажеры в сфере образования (<http://www.i-exam.ru>).
- Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих

Программное обеспечение:

1. Ежегоднообновляемое лицензионное ПО
Dr. Web Security Space
Etxt Antiplagiat
Freedom Scientific JAWS 15.0 Pro
Project Expert 7 Tutorial
Microsoft Office Professional 2003, Microsoft Office Professional 2007, Microsoft Office Professional Plus 2010, Microsoft Office Office Standart 2013, Microsoft Office Standart 2016, Microsoft Access 2016
Windows XP Professional, Windows 7 Home Edition, Windows 7 Professional, Windows 8.1 Pro, Windows 10 Pro Professional, Windows Server 2003 R2, Standard Edition
2. Свободно распространяемое ПО
7-Zip
Adobe Reader
Aimp
K-Lite
KMPlayer
Google Chrome

Информационно-справочные системы:

- 1.Справочно-правовая система «Консультант Плюс» –www.consultant.ru.
- 2.Информационно-правовое обеспечение «Гарант» – www.garant.ru.

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

Занятия, текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по данной дисциплине проводятся в учебных аудиториях для занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Данные учебные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Типовая комплектация таких аудиторий состоит из комплекта мебели для обучающихся и преподавателя, доски маркерной/для мела, инструкции пожарной безопасности, огнетушителя. Занятия лекционного типа проводятся в аудиториях, оснащённых стационарным или переносным мультимедийным оборудованием.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (презентации по темам интерактивных лекций и практических занятий), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие данной программе дисциплины.

Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i5-2100), блок управления оборудованием. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения отдельных корпоративных

ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение:

Dr. Web Security Space
Microsoft Office Standart 2016
Windows 10 Pro Professional
7-Zip Свободно распространяемое ПО.
Adobe Reader Свободно распространяемое ПО.
Aimp Свободно распространяемое ПО.
K-Lite Свободно распространяемое ПО.
KMPlayer Свободно распространяемое ПО.
Google Chrome Свободно распространяемое ПО.

Типовая комплектация аудитории, оснащённой переносным мультимедийным оборудованием состоит из: комплекта мебели для обучающихся и преподавателя, доски маркерной/для мела, инструкции пожарной безопасности, огнетушителя, переносного мультимедийного (компьютерного) оборудования (ноутбука, проектора, колонок). Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение:

Dr. Web Security Space
Microsoft Office Standart 2016
Windows 10 Pro Professional
7-Zip Свободно распространяемое ПО.
Adobe Reader Свободно распространяемое ПО.
Aimp Свободно распространяемое ПО.
K-Lite Свободно распространяемое ПО.
KMPlayer Свободно распространяемое ПО.
Google Chrome Свободно распространяемое ПО.

Качественный и количественный состав оборудования определяется спецификой данной дисциплины и имеет своё отражение в справе о материально-техническом обеспечении основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата (Приложение 12)

Также предусмотрены помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Для организации **самостоятельной работы** обучающихся используется:

- библиотечный фонд Северо-Кавказского института (филиала) АНО ВО МГЭУ;
- аудитория для самостоятельной работы № 27/1 Компьютерный класс Северо-Кавказского института (филиала) АНО ВО МГЭУ оснащенный: столы компьютерные (12 шт.), стол преподавательский (1 шт.), столы ученические (10 шт.), стулья ученические (32 шт.), стул преподавательский (1 шт.), доска меловая (1 шт.), кафедра (1 шт.) Плакат: Информационные технологии в управлении самостоятельной работой студентов. Интерактивная доска IQBoard DVT TQ082 (1 шт.), Проектор benqms 521p (1 шт.), Принтер hp laserjet p 1102 (1 шт.), ПК IntelCore i3 2120 (12 шт.), Монитор benq g 950 (12 шт.), ИБП cyberpower (12 шт.), Клавиатура genius-(12 шт.), Колонки genius (1 шт.), Мышь genius (12 шт.), свичд-linkdes-1016a (1 шт.)
- зал электронной библиотеки № 29: столы для обучающихся компьютерные (13 шт.); стол преподавательский компьютерный (1 шт.); стулья для обучающихся (13 шт.); стул преподавательский (1 шт.); кафедра регистрации читателей (1 шт.); 2 выставочных стеллажа; 41 ПК; 14 Мониторов BenQ G950A; Клавиатуры: Sven-5, OKlick-2, Genius-6, Defender-1; Мыши: a4tech -2, Genius-8, SP-4

Компьютеры для обучающихся, оснащенные следующим лицензионно-программным обеспечением:

Dr. Web Security Space

Microsoft Office Standart 2016
Windows 10 Pro Professional
7-Zip Свободно распространяемое ПО.
Adobe Reader Свободно распространяемое ПО.
Aimp Свободно распространяемое ПО.
K-Lite Свободно распространяемое ПО.
KMPlayer Свободно распространяемое ПО.
Google Chrome Свободно распространяемое ПО.
Информационно-справочные системы:
«КонсультантПлюс».
«Гарант».

13. Средства адаптации образовательного процесса по дисциплине к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей;
- создание контента, который можно представить в различных видах без потерь данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества;
- создание возможности для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников – например, так, чтобы лица с нарушением слуха получали информацию визуально, с нарушением зрения – аудиально;
- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счет альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;
- применение дистанционных образовательных технологий для передачи информации, организации различных форм интерактивной контактной работы обучающегося с преподавателем, в том числе вебинаров, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, проведения практических занятий, выступления с докладами и защитой выполненных работ, проведение тренингов, организации коллективной работы;
- применение дистанционных образовательных технологий для организации форм текущего и промежуточного контроля;
- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ОВЗ форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи: зачет и экзамен, проводимый в письменной форме, - не более чем на 90 мин., проводимый в устной форме – не более чем на 20 мин.,
- продолжительности выступления обучающегося при защите курсовой работы – не более чем на 15 мин.

Северо-Кавказский институт (филиал) АНО ВО МГЭУ, устанавливает конкретное содержание рабочих программ дисциплин и условия организации и проведения конкретных видов учебных занятий, составляющих контактную работу обучающихся с преподавателем и самостоятельную работу обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов (при наличии факта зачисления таких обучающихся с учетом конкретных нозологий).