

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

Институт леса и природопользования

Кафедра землеустройства и кадастров

Рабочая программа дисциплины
включая фонд оценочных средств и методические указания
для самостоятельной работы обучающихся

Б1.О.21 Технология и организация услуг в общественном питании

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

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

Квалификация – бакалавр

Количество зачётных единиц (часов) – 4 (144)

г. Екатеринбург, 2025

Разработчики  доцент, к.э.н. Михайлова А.Д.
 Тимакова Р.Т.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры землеустройства и кадастров
(протокол № 3 от 10 марта 2025 г.)

И.о. зав.кафедрой  Михайлова А.Д.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической
комиссией Института леса и природопользования
(протокол №7 от 14 марта 2025 г.)

Председатель методической комиссии ИЛП  Сычугова О.В.

Рабочая программа утверждена директором Института леса и природопользования
17 марта 2025 г.

Директор ИЛП  Нагимов З.Я.

Оглавление

1.	Общие положения	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
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	6
5.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	8
5.1.	Трудоемкость разделов дисциплины	8
5.2.	Содержание занятий лекционного типа	12
5.3.	Темы и формы занятий семинарского типа	13
5.4.	Детализация самостоятельной работы	14
6.	Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине	14
7.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	17
7.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	17
7.2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	17
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	18
7.4.	Соответствие балльной шкалы оценок и уровней сформированных компетенций	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" от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России № 245 от 06.04.2021 г. Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» (уровень бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 516 от 08.06.2017 г.;

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

- Учебные планы образовательной программы высшего образования направления 43.03.02 – Туризм (направленность (профиль) – Технология и организация туроператорских и турагентских услуг), подготовки бакалавров по очной, очно-заочной и заочной формам обучения, одобренные Ученым советом УГЛУТУ (протокол № 3 от 20.03.2025).

Обучение по образовательной программе 43.03.02 – Туризм (направленность (профиль) – Технология и организация туроператорских и турагентских услуг) 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-2 - Способен осуществлять основные функции управления структурными подразделениями объектов

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

ПК-2 - Способен осуществлять взаимодействие с потребителями туроператорских и турагентских услуг и заинтересованными лицами

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

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	+	+	+	+	+

1. 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 6 зачетных единиц, 216 часов.

Вид учебной работы	Всего академических часов		
	заочная форма обучения	очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
Контактная работа с преподавателем*:	28,35	80,35	42,35
Лекции (Л)	10	36	24
Практические занятия (ПЗ)	18	44	18
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
промежуточная аттестация (ПА)	0,35	0,35	0,35
рецензирование контрольных работ (РКР)			
Самостоятельная работа обучающихся	187,65	135,65	173,65
изучение теоретического курса	90	65	83
выполнение домашнего задания	90	65	83
подготовка к промежуточной аттестации	7,65	5,65	7,65
Вид промежуточной аттестации:	Экзамен	Экзамен	Экзамен
Общая трудоемкость	6 /216	6 /216	6 /216

* 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 УГЛУ».

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	Самостоя- тельная 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 пред- приятиях общественного питания Основные элементы обслуживания в ресторане (6.1.1.Встреча и размеще- ние гостей, Прием и оформление заказа. Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подача вин. Передача заказа на производство. Организация про- цесса обслуживания в зале. Правила подачи продукции сервис-бара. Особенно- сти подачи шампанского. Основные методы подачи блюд в ресторане. По- следовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Правила по- дачи 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. Прави- ла этикета и нормы поведения за столом. Расчет с потребителями. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов. Правила подачи табач- ных изделий). Обслуживание приемов и банкетов (7.1.Виды приемов и банке- тов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за сто- лом 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). Специ- альные 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 бран- ча, тематических мероприятий. Особенности предоставления услуг по организа-	2	2		4	30

№ п/ п	Содержание разделов (модулей)	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Всего контактной работы	Самостоя- тельная работа
	ции питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте. Обслуживание пассажиров воздушного 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	Самостоя- тельная 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 из- дания	Примечание
Основная литература			
1	Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:	2025	полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю*

	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720216 (дата обращения: 01.04.2025). – Библиогр.: с. 214-216. – ISBN 978-5-394-04308-6. – Текст : электронный.		
2	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710181 (дата обращения: 01.04.2025). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05586-7. – Текст : электронный.	2024	полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю*
3	Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие : [16+] / Е. В. Чернова, Т. С. Баженова, Н. П. Котова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. – 260 с. : ил., табл. – (Учебное пособие). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598739 (дата обращения: 01.04.2025). – Библиогр.: с. 232-237. – ISBN 978-5-6044302-2-4. – Текст : электронный.	2021	полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю*
Дополнительная литература			
1	Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, С. И. Гравчева ; 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 (дата обращения: 01.04.2025). – Библиогр.: с. 149-152. – ISBN 978-5-7782-3095-8. – Текст : электронный.	2017	полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю*
2	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:

– электронно-библиотечная система «Лань», коллекции издательства «Лань» Дог. №025/24/-ЕП-44-03 от 25.03.24; срок действия с 09.04.2024 до 9.04.2025; коллекции других издательств Дог. №024/24/-ЕП-44-03 от 25.03.24;

срок действия с 09.04.2024 до 09.04.2025; коллекция "ФПУ. 10-11 кл. Изд-во "Просвещение" Дог. № 035/24-ЕП-44-03 от 29.05.2024; срок действия с 01.09.2024 до 01.09.2025; сетевая электронная библиотека Дог. №0136/20-223-06 от 24.03.20; срок действия с 24.03.20 до 31.12.2023 (продолжаемый);

– электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн». Договор №038/24-ЕП-44-03 от 19.06.2024; срок действия с 27.06.2024 по 26.06.2025;

- универсальная база данных East View (ООО «ИВИС»), Договор № 407-П/002/25-ЕП-44-0 от 13.01.25; срок действия с 1.01.2025 по 31.12.2025.

Справочные и информационные системы

– справочная правовая система «КонсультантПлюс» (<http://www.consultant.ru/>). Договор сопровождения экземпляров системы КонсультантПлюс №025/ЗК от 25.02.2025. Срок с 25.02.2025 г по 24.02.2026 г.;

– справочно-правовая система «Система ГАРАНТ». Свободный доступ (режим доступа: <http://www.garant.ru/company/about/press/news/1332787/>);

– программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат. ВУЗ» (URL: <https://www.antiplagiat.ru/>). Договор №6414/0107/23-ЕП-223-03 от 27.02.2023 года. Срок с 27.02.2023 г по 27.02.2024 г.; - проходит процедура аукциона

– Информационная система 1С: ИТС (<http://its.1c.ru/>). Режим доступа: свободный

Профессиональные базы данных

1. Министерство экономического развития Российской Федерации: официальный сайт (<https://www.economy.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/>);

5. Федеральная служба государственной статистики. Официальная статистика (<http://www.gks.ru/>). Режим доступа: свободный.

6. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов // Акционерное общество «Информационная компания «Кодекс» (<https://docs.cntd.ru/>). Режим доступа: свободный.

7. Экономический портал (<https://institutiones.com/>). Режим доступа: свободный.

8. Информационная система РБК (<https://ekb.rbc.ru/>). Режим доступа: свободный.

9. Официальный интернет-портал правовой информации (<http://pravo.gov.ru/>). Режим доступа: свободный

10. База полнотекстовых и библиографических описаний книг и периодических изданий (<http://www.ivis.ru/products/udbs.htm>). Режим доступа: свободный

11. ГлавбухСтуденты: Образование и карьера (<http://student.lgl.ru/>). Режим доступа: свободный.

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: Практические задания по темам	7 / 9 / С
ОПК-2 - Способен осуществлять основные функции управления структурными подразделениями объектов	Промежуточный контроль: Задания в тестовой форме. Текущий контроль: Практические задания по темам	7 / 9 / С
ОПК-3 - Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Промежуточный контроль: Задания в тестовой форме. Текущий контроль: Практические задания по темам	7 / 9 / С
ПК-2 - Способен осуществлять взаимодействие с потребителями туроператорских и турагентских услуг и заинтересованными лицами	Промежуточный контроль: Задания в тестовой форме. Текущий контроль: Практические задания по темам	7 / 9 / С

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-2, ОПК-3, ПК-2):

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 (промежуточный контроль формирования компетенций УК-9, ОПК-2, ОПК-3, ПК-2)

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) прилавков 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. Компонентные 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 и организация их питания на железнодорожном транспорте.

6. Обслуживание туристов и организация их питания на воздушном транспорте
7. Обслуживание туристов и организация их питания на водном транспорте
8. Обслуживание туристов и организация их питания на автомобильном транспорте
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
Рассчитайте 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 освоённости компетенций.

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

Для успешного овладения дисциплиной используются следующие информационные технологии обучения:

- операционная система Windows 7, License 49013351 УГЛУТ Russia 2011-09-06, OPEN 68975925ZZE1309. Срок: бессрочно;
- операционная система Astra Linux Special Edition. Договор №Pr000013979/0385/22-ЕП-223-06 от 01.07.2022. Срок: бессрочно;
- пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010, License 49013351 УГЛУТ Russia 2011-09-06, OPEN 68975925ZZE1309. Срок: бессрочно;
- пакет прикладных программ Р7-Офис.Профессиональный. Договор №Pr000013979/0385/22-ЕП-223-06 от 01.07.2022. Срок: бессрочно;
- антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Договор 0436/ЗК от 20 сентября 24 срок действия 24.09.24-13.10.26;
- операционная система Windows Server. Контракт на услуги по предоставлению лицензий на право использовать компьютерное обеспечение № 067/ЭА от 07.12.2020 года. Срок бессрочно;
- система видеоконференцсвязи Пруффми. Договор № 2576620-2 / 0120/24-ЕП-223-03 от 16 марта 2024 г. с 17 марта 2025 года продление.;
- система управления обучением LMS Moodle – программное обеспечение с открытым кодом, распространяется по лицензии GNU Public License (rus);
- браузер Yandex (<https://yandex.ru/promo/browser/>) – программное обеспечение распространяется по простой (неисключительной) лицензии; Яндекс 360 Тариф «Оптимальный для образования»;
- кроссплатформенное программное обеспечение для управления проектами OpenProj (<https://openproj.ru.uptodown.com/windows>), распространяется на условиях лицензии Common Public Attribution License Version 1.0;
- программное обеспечение «Abris+» для создания чертежей отвода лесосеки. Договор №793/01/2022-Л/0369/22-ЕП-223-06 от 07.07.2022. Срок: бессрочно;
- Statistica Ultimate Fcfdemic for Windows 13 Russian. Договор №0380/20-223-06 от 30.11.2020. Срок: бессрочно;
- Комплекс КРЕДО «ЗЕМЛЕУСТРОЙСТВО И КАДАСТРЫ». Договор №49/20/0066/20-223-06 от 25.02.2020. Срок: бессрочно;
- ГРАНД-Смета, Студент. Договор №03Екг0632с/0237/22-ЕП-223-06 от 27.04.2022. Срок: бессрочно;

- программный комплекс «Лира 10». Договор №216/2020/0247/20-223-06 от 09.07.2020. Срок: бессрочно;
- программное обеспечение Agisoft Metashape. Договор №20-824MS/0362/20-223-06 от 10.11.2020. Срок: бессрочно;
- ЦОП «Химия. Виртуальная лаборатория. Задачи. Тренажеры. Тесты». Договор №13/21/0183/21-223-03 от 16.04.2021. Срок: бессрочно;
- платформа 1С: Предприятие 8. Договор №0164/ЗК от 31.05.2021 г. Срок действия: бессрочно;
- система управления данными Microsoft SQL Server. Контракт на услуги по предоставлению лицензий на право использовать компьютерное обеспечение № 067/ЭА от 07.12.2020 года. Срок бессрочно;
- интегрированная среда для разработки Visual Studio. Контракт на услуги по предоставлению лицензий на право использовать компьютерное обеспечение № 067/ЭА от 07.12.2020 года. Срок бессрочно;
- система управления реляционными базами данных MySQL (<https://www.mysql.com/>) – программное обеспечение с открытым кодом, распространяется по лицензии GNU GPL 2 и проприетарной лицензии;
- Apache HTTP-сервер (<httpd.apache.org>) – программное обеспечение с открытым кодом, распространяется по лицензии Apache License;
- скриптовый язык общего назначения PHP (php.net) – программное обеспечение с открытым исходным кодом, распространяется по лицензии PHP License;
- система управления контентом WordPress (wordpress.org) – свободно распространяемая система с открытым исходным кодом, распространяется под лицензией GNU GPL;
- система управления базами данных PostgreSQL (<https://www.postgresql.org/download/windows/>) – программное обеспечение с открытым кодом Open Source, распространяется по лицензии PostgreSQL License;
- гипервизор VMware ESXi (<https://my.vmware.com/en/web/vmware/evalcenter?p=free-esxi7>) с открытым программным кодом Open Source, распространяется по лицензии GNU Public License;
- платформа Eucalyptus (<https://www.eucalyptus.cloud/>) - программное обеспечение с открытым исходным кодом, распространяется по стандартной общественной лицензии GNU (GPL);
- система бизнес-моделирования UMLetino (<http://www.umlet.com/umletino/umletino.html>) – свободно распространяемое программное обеспечение Open Source, распространяется по лицензии GNU (GPL);
- приложение Apache JMeter (jmeter.apache.org) – программное обеспечение с открытым исходным кодом, применяется согласно лицензии APACHE;
- Watir – библиотека для интерпретатора Ruby (<http://watir.com/>) – программное обеспечение с открытым исходным кодом для автоматизации тестов, распространяется по лицензии MIT;

- программное обеспечение для автоматизации тестирования настольных, мобильных и веб-приложений Sahi – программное обеспечение с открытым исходным кодом Open source, выпущен под лицензией Apache License 2.0;
- интерпретатор языка программирования Python (www.python.org) – программное обеспечение с открытым исходным кодом, распространяется в соответствии с Лицензионным соглашением PSF и лицензией BSD;
- программная среда для построения экспертных систем Clips (<http://www.clipsrules.net/Downloads.html>) – с открытым исходным кодом, распространяется свободно;
- агентно-ориентированный язык программирования и интегрированная среда разработки NetLogo (<https://ccl.northwestern.edu/netlogo/download.shtml>) – программное обеспечение с открытым кодом Open Source, распространяется по стандартной общественной лицензии GNU;
- программная среда разработки мультиагентных систем и приложений Java Agent Development Framework (JADE) (<https://jade.tilab.com/>) – платформа с открытым исходным кодом, распространяется по лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL);
- профессиональный инструмент для работы с векторной графикой Inkscape (<https://inkscape.org/ru/o-programme/>) – программное обеспечение с открытым кодом Open Source, распространяется по лицензии GPL;
- редактор изображений GIMP (<http://www.progimp.ru/>) – программное обеспечение с открытым кодом Open Source, распространяется по лицензии General Public License GNU;
- пакет прикладных математических программ Scilab 6.1.0 (<https://www.scilab.org/download/6.1.0>) – свободно распространяемое программное обеспечение, распространяется по лицензии GNU General Public License (GPL) v2.0;
- программа для эмуляции работы сети NetEmul (<http://netemul.sourceforge.net/ruindex.html>) – свободно распространяемое программное обеспечение, распространяется по лицензии GPL.

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 техни-

кой 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. Персональные 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.