

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ У.Д. АЛИЕВА»

Факультет экономики и управления



**Рабочая программа дисциплины**

**Технология и организация питания в рекреации и туризме**

*(наименование дисциплины (модуля))*

Направление подготовки

**49.03.03 – Рекреация и спортивно-оздоровительный туризм**

*(шифр, название направления)*

Направленность (профиль) подготовки

**«Рекреационно-оздоровительная деятельность»**

Квалификация выпускника

**бакалавр**

Форма обучения

**Заочная**

**Год начала подготовки - 2023**

*(по учебному плану)*

Карачаевск, 2023

Программу составил(а): *к.п.н., доц. Енокаева С.С.*

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 49.03.03 – Рекреация и спортивно-оздоровительный туризм, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 №943, основной профессиональной образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 49.03.03 Рекреация и спортивно-оздоровительный туризм (направленность (профиль) подготовки «Рекреационно-оздоровительная деятельность»), локальными актами КЧГУ.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ТОФК и туризма на 2023-2024 уч. год.

Протокол № 9 от 26.05.2023 г.

Зав. кафедрой



Джирикова Ф.Д.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля).....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	6
5.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах) .....	6
5.2. Тематика и краткое содержание лабораторных занятий .....	8
5.3. Примерная тематика курсовых работ .....	8
6. Образовательные технологии.....	8
7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	9
7.1. Описание шкал оценивания степени сформированности компетенций .....	9
7.2. Типовые контрольные задания или иные учебно-методические материалы, необходимые для оценивания степени сформированности компетенций в процессе освоения учебной дисциплины .....	12
7.2.1. Типовые темы к письменным работам, докладам и выступлениям:.....	12
7.2.2. Примерные вопросы к итоговой аттестации (зачет) .....	13
7.2.3. Тестовые задания для проверки знаний студентов .....	14
8. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	19
9. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины (модуля) .....	20
10. Требования к условиям реализации рабочей программы дисциплины (модуля) .....	20
10.1. Общесистемные требования .....	20
10.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины.....	20
10.3. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения .....	22
12. Лист регистрации изменений .....	24

## 1. Наименование дисциплины (модуля)

*Технология и организация питания в рекреации и туризме*

**Целью изучения дисциплины** является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов, изучение физиологических основ рационального питания. Особое внимание уделяется организации питания в гостинично-туристском комплексе (ГТК).

**Для достижения цели ставятся задачи:**

- изучить основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;
- ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин, требованиями к предприятиям питания для обслуживания туристов;
- рассмотреть особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания;
- изучить особенности питания туристов в походах и в других видах активных форм отдыха;
- ознакомиться со спецификой лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных комплексах.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1. В.ДВ.02.01 «Технология и организация питания в рекреации и туризме» относится к вариативным дисциплинам по направлению подготовки 49.03.03 Рекреация и спортивно-оздоровительный туризм (направленность (профиль) подготовки «Рекреационно-оздоровительная деятельность»).

<b>МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	
Индекс	Б1. В.ДВ.02.01
<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>	
Для изучения дисциплины «Технология и организация питания в рекреации и туризме» необходимо успешное освоение дисциплин «Физиология человека», «Основы медицинских знаний» и т.д.	

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Стандартизация и сертификация туристских услуг» направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

Код компетенций	Содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО/ ПООП/ ООП	Индикаторы достижения компетенций	Декомпозиция компетенций (результаты обучения) в соответствии с установленными индикаторами
<b>ПК-1</b>	Способен осуществлять рекреационную деятельность с различными группами населения, направленную на обеспечение физического и психического здоровья, социального благополучия и удовлетворенности жизнью	ПК-1.1. Способен самостоятельно определять цели и задачи спортивной, рекреационно-оздоровительной, рекреационно-досуговой и рекреационно-реабилитационной деятельности. ПК-1.2. Способен использовать на практике средства, методы и приемы обучения двигательным	<b>Знать:</b> - особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; - методы социального взаимодействия; - особенности, методы продвижения и современные технологии туристского продукта

		действиям, связанным с рекреационно-оздоровительной деятельностью, контролировать эффективность их выполнения.	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предвидеть результаты (последствия) личных действий;</li> <li>- применять принципы социального взаимодействия;</li> <li>- выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта;</li> <li>- использовать методы продвижения турпродукта;</li> <li>- использовать современные технологии продвижения турпродукта.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата;</li> <li>- практическими навыками социального взаимодействия;</li> <li>- навыками продвижения туристского продукта с использованием современных технологий</li> </ul>
--	--	--	---

**4. Объем дисциплины (модуля) 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 (объем) дисциплины (модуля) составляет 9 ЗЕТ, 324 академических часа.

Объем дисциплины	Всего часов
	для заочной формы обучения
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	324
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий)* (всего)</b>	
<b>Аудиторная работа (всего):</b>	14
в том числе:	
лекции	
семинары, практические занятия	14
практикумы	
лабораторные работы	
<b>Внеаудиторная работа:</b>	
консультация перед зачетом	
Внеаудиторная работа также включает индивидуальную работу обучающихся с	

преподавателем, групповые, индивидуальные консультации и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем), творческую работу (эссе), рефераты, контрольные работы и др.	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	302
<b>Контроль самостоятельной работы</b>	8
<b>Вид промежуточной аттестации обучающегося (зачет / экзамен)</b>	зачет

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

**5.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий  
(в академических часах)**

Для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел, тема дисциплины	Общая трудоемкость (в часах)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)						
			всего	Аудиторные уч. занятия			Сам. работа	Планируемые результаты обучения	Формы текущего контроля
				Лек	Пр	Лаб			
<b>4 курс (7 семестр)</b>									
1.	Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности	14		2		12	ПК-1	Письменные ответы на вопросы	
2.	Технологии обслуживания потребителей	10				10	ПК-1	Опрос	
3.	Технологии обслуживания массовых мероприятий	12				12	ПК-1	Доклад	
4.	Разработка бизнес-плана предприятия общественного питания	10				10	ПК-1	Устный опрос	
5.	Классификация предприятий общественного питания. Требования к предприятиям	12				12	ПК-1	Тест	
6.	Рекламная деятельность в ресторанном бизнесе	12		2		10	ПК-1	Письменные ответы на вопросы	
7.	Задачи менеджмента в ресторанном бизнесе	10				10	ПК-1	Фронтальный опрос	
8.	Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания.	12				12	ПК-1	Письменные ответы на вопросы	
9.	Технологическое оборудование и инвентарь. Расчет потребности в оборудовании и инвентаре	12		2		10		Опрос	
10.	Продукция общественного питания, реализуемая туристам, ее классификация и требования к ней	12				12	ПК-1	Доклад	
11.	Товарный запас на предприятиях общественного	12				12	ПК-1	Устный опрос	

	питания						
12.	Меню как основной документ, отражающий ассортиментную политику предприятия питания.	12		2		10	ПК-1 Доклад
	<b>Контроль</b>	<b>4</b>					
	<b>Всего</b>	<b>144</b>		<b>8</b>		<b>132</b>	
<b>4 курс (8 семестр)</b>							
13.	Расчет стоимости блюд, калькуляция	10				10	
14.	Правила составления и разработки меню. Сервировка столов	10				10	ПК-1 Опрос
15.	Услуги общественного питания. Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания на предприятиях общественного питания	10		2		8	ПК-1 Тест
16.	Организация массовых мероприятий проводимых в ресторанах	10				10	ПК-1 Реферат
17.	Обслуживающий персонал в ресторанном бизнесе.	10				10	ПК-1 Блиц опрос
18.	Расчет потребности в персонале	10				10	
19.	Автоматизация сервисной деятельности	10				10	ПК-1 Доклад
20.	Стандарты сервиса в ресторанном бизнесе	10				10	ПК-1 Тест по теме
21.	Санитарно-гигиенические требования в ресторанном бизнесе	10				10	ПК-1 Опрос
22.	Франчайзинг в ресторанном бизнесе	10				10	ПК-1 Реферат
23.	Характеристика основных видов приемов и банкетов. Организация приема заказа на банкет	10		2		8	ПК-1 Блиц опрос
24.	Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе и ее маркетинговая деятельность.	10				10	ПК-1 Вопросы итогового теста
25.	Организация доставки и выездное обслуживание	10				10	Опрос
26.	Организация обслуживания иностранных туристов.	8				8	ПК-1 Фронтальный опрос
27.	Обслуживание конференций и семинаров в ресторанах	10				10	Опрос
28.	Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах.	10				10	ПК-1 Доклад с презентацией
29.	Оформление лечебного питания в санаториях	8				8	Опрос
30.	Основы рационального питания туристов в походах. Организация питания в экстремальных условиях	10		2		8	ПК-1 Творческое задание

31.	Контроль	4					
32.	Всего	180		6		170	
	<b>ИТОГО</b>	<b>324</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>302</b>	

### **5.2. Тематика и краткое содержание лабораторных занятий**

Учебным планом не предусмотрены

### **5.3. Примерная тематика курсовых работ**

Учебным планом не предусмотрены

## **6. Образовательные технологии**

При проведении учебных занятий по дисциплине используются традиционные и инновационные, в том числе информационные образовательные технологии, включая при необходимости применение активных и интерактивных методов обучения.

Традиционные образовательные технологии реализуются, преимущественно, в процессе лекционных и практических (семинарских, лабораторных) занятий. Инновационные образовательные технологии используются в процессе аудиторных занятий и самостоятельной работы студентов в виде применения активных и интерактивных методов обучения.

Информационные образовательные технологии реализуются в процессе использования электронно-библиотечных систем, электронных образовательных ресурсов и элементов электронного обучения в электронной информационно-образовательной среде для активизации учебного процесса и самостоятельной работы студентов.

**Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерских качеств при проведении учебных занятий.**

Практические (семинарские занятия относятся к интерактивным методам обучения и обладают значительными преимуществами по сравнению с традиционными методами обучения, главным недостатком которых является известная изначальная пассивность субъекта и объекта обучения.

Практические занятия могут проводиться в форме групповой дискуссии, «мозговой атаки», ролевых игр, и др. Прежде, чем дать группе информацию, важно подготовить участников, активизировать их ментальные процессы, включить их внимание, развивать кооперацию и сотрудничество при принятии решений.

Методические рекомендации по проведению различных видов практических (семинарских) занятий.

#### **1. Обсуждение в группах**

Групповое обсуждение какого-либо вопроса направлено на нахождение истины или достижение лучшего взаимопонимания, Групповые обсуждения способствуют лучшему усвоению изучаемого материала.

На первом этапе группового обсуждения перед обучающимися ставится проблема, выделяется определенное время, в течение которого обучающиеся должны подготовить аргументированный развернутый ответ.

Преподаватель может устанавливать определенные правила проведения группового обсуждения:

- задавать определенные рамки обсуждения (например, указать не менее 5... 10 ошибок);
- ввести алгоритм выработки общего мнения (решения);
- назначить модератора (ведущего), руководящего ходом группового обсуждения.



На втором этапе группового обсуждения вырабатывается групповое решение совместно с преподавателем (арбитром).

Разновидностью группового обсуждения является круглый стол, который проводится с целью поделиться проблемами, собственным видением вопроса, познакомиться с опытом, достижениями.

### **2. Публичная презентация проекта**

Презентация – самый эффективный способ донесения важной информации как в разговоре «один на один», так и при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений.

### **3. Дискуссия**

Как интерактивный метод обучения означает исследование или разбор. Образовательной дискуссией называется целенаправленное, коллективное обсуждение конкретной проблемы (ситуации), сопровождающейся обменом идеями, опытом, суждениями, мнениями в составе группы обучающихся.

Как правило, дискуссия обычно проходит три стадии: ориентация, оценка и консолидация. Последовательное рассмотрение каждой стадии позволяет выделить следующие их особенности.

Стадия ориентации предполагает адаптацию участников дискуссии к самой проблеме, друг другу, что позволяет сформулировать проблему, цели дискуссии; установить правила, регламент дискуссии.

В стадии оценки происходит выступление участников дискуссии, их ответы на возникающие вопросы, сбор максимального объема идей (знаний), предложений, пресечение преподавателем (арбитром) личных амбиций отклонений от темы дискуссии.

Стадия консолидации заключается в анализе результатов дискуссии, согласовании мнений и позиций, совместном формулировании решений и их принятии.

В зависимости от целей и задач занятия, возможно, использовать следующие виды дискуссий: классические дебаты, экспресс-дискуссия, текстовая дискуссия, проблемная дискуссия, ролевая (ситуационная) дискуссия.

#### **1. Ролевая игра**

Изучение теоретического материала, выбор и изучение своей роли. Осмысление значения учебной игры, изучение материалов по подготовке к игре: ход игры, инструменты, временные рамки и т.д.

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

### **7.1. Описание шкал оценивания степени сформированности компетенций**

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Качественные критерии оценивание			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
<b>ПК-1</b>					

Базовый	<p><b>Знать:</b></p> <p>- особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности;</p> <p>- методы социального взаимодействия;</p> <p>- особенности, методы продвижения и современные технологии туристского продукта</p>	<p>Не знает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности;</p> <p>методы социального взаимодействия;</p> <p>особенности, методы продвижения и современные технологии туристского продукта</p>	<p>В целом знает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности;</p> <p>методы социального взаимодействия;</p> <p>особенности, методы продвижения и современные технологии туристского продукта</p>	<p>Знает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности;</p> <p>методы социального взаимодействия;</p> <p>особенности, методы продвижения и современные технологии туристского продукта</p>	
	<p><b>Уметь:</b></p> <p>- предвидеть результаты (последствия) личных действий;</p> <p>- применять принципы социального взаимодействия;</p> <p>- выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта;</p> <p>- использовать методы продвижения турпродукта;</p> <p>- использовать современные технологии продвижения турпродукта</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата;</p> <p>-практическими навыками социального взаимодействия;</p> <p>- навыками продвижения туристского продукта</p>	<p>Не умеет предвидеть результаты (последствия) личных действий; применять принципы социального взаимодействия; выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; использовать методы продвижения турпродукта; использовать современные технологии продвижения турпродукта.</p> <p>Не владеет способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; практическими навыками социального взаимодействия; навыками продвижения туристского продукта</p>	<p>В целом умеет предвидеть результаты (последствия) личных действий; применять принципы социального взаимодействия; выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; использовать методы продвижения турпродукта; использовать современные технологии продвижения турпродукта</p> <p>В целом владеет способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; практическими навыками социального взаимодействия; навыками продвижения туристского продукта</p>	<p>Умеет предвидеть результаты (последствия) личных действий; применять принципы социального взаимодействия; выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; использовать методы продвижения турпродукта; использовать современные технологии продвижения турпродукта</p> <p>Владеет способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; практическими навыками социального взаимодействия; навыками продвижения туристского продукта</p>	

	использованием современных технологий	использованием современных технологий	использованием современных технологий	использованием современных технологий	
Повышенный	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности;</li> <li>- методы социального взаимодействия;</li> <li>- особенности, методы продвижения и современные технологии туристского продукта</li> </ul>				<p>В полном объеме знает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; методы социального взаимодействия; особенности, методы продвижения и современные технологии туристского продукта</p>
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предвидеть результаты (последствия) личных действий;</li> <li>- применять принципы социального взаимодействия;</li> <li>- выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта;</li> <li>- использовать методы продвижения турпродукта;</li> <li>- использовать современные технологии продвижения турпродукта</li> </ul>				<p>В полном объеме умеет предвидеть результаты (последствия) личных действий; применять принципы социального взаимодействия; выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; использовать методы продвижения турпродукта; использовать современные технологии продвижения турпродукта</p>
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата;</li> </ul>				<p>В полном объеме владеет способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного</p>

	-практическими навыками социального взаимодействия; - навыками продвижения туристского продукта с использованием современных технологий				результата; практическими навыками социального взаимодействия; навыками продвижения туристского продукта с использованием современных технологий
--	--	--	--	--	--

**7.2. Типовые контрольные задания или иные учебно-методические материалы, необходимые для оценивания степени сформированности компетенций в процессе освоения учебной дисциплины**

**7.2.1. Типовые темы к письменным работам, докладам и выступлениям:**

1. Традиции русского чаепития.
2. Сравнительная характеристика чайных церемоний народов Азии.
3. Организация чайного банкета.
4. Особенности русской национальной кухни.
5. Сравнительная характеристика питания двух славянских народов (по выбору студента)
6. Сравнительная характеристика двух среднеазиатских народов (по выбору студента)
7. Особенности питания прибалтийских народов.
8. Сравнительная характеристика двух х народов юго-восточной Азии. (по выбору студента)
9. Особенности питания японцев.
10. Особенности питания туристов из Китая.
11. Особенности китайской национальной кухни. Провинциальные отличия кухонь.
12. Особенности питания туристов из Кореи.
13. Особенности питания англичан.
14. Особенности питания туристов из Испании.
15. Особенности французской национальной кухни.
16. Особенности питания итальянцев.
17. Особенности питания туристов из Венгрии.
18. Особенности питания туристов из Египта
19. Особенности повседневного питания американцев
20. Влияние религии на особенности питания.

**Критерии оценки доклада, сообщения, реферата:**

Отметка «отлично» за письменную работу, реферат, сообщение ставится, если изложенный в докладе материал:

- отличается глубиной и содержательностью, соответствует заявленной теме;
- четко структурирован, с выделением основных моментов;
- доклад сделан кратко, четко, с выделением основных данных;
- на вопросы по теме доклада получены полные исчерпывающие ответы.

Отметка «хорошо» ставится, если изложенный в докладе материал:

- характеризуется достаточным содержательным уровнем, но отличается недостаточной структурированностью;

- доклад длинный, не вполне четкий;

- на вопросы по теме доклада получены полные исчерпывающие ответы только после наводящих вопросов, или не на все вопросы.

Отметка «удовлетворительно» ставится, если изложенный в докладе материал:

- недостаточно раскрыт, носит фрагментарный характер, слабо структурирован;

- докладчик слабо ориентируется в излагаемом материале;

- на вопросы по теме доклада не были получены ответы или они не были правильными.

Отметка «неудовлетворительно» ставится, если:

- доклад не сделан;

- докладчик не ориентируется в излагаемом материале;

- на вопросы по выполненной работе не были получены ответы или они не были правильными.

### **7.2.2. Примерные вопросы к итоговой аттестации (зачет)**

1. Принципы комплектации предприятий общественного питания.
2. Рекламная деятельность в ресторанном бизнесе
3. Оснащение предприятий общественного питания.
4. Обслуживание в номерах гостиниц.
5. Уборка торговых помещений и стандарты чистоты.
6. Специфика деятельности сетевых предприятий.
7. Внедрение дополнительных услуг.
8. Принцип ротации сырья.
9. Нормы производственных потерь.
10. Технология приготовления блюд.
11. Технологии хранения продукции.
12. Подача блюд в зал.
13. Производственный персонал в ресторанном бизнесе.
14. Нормы выработки.
15. Технологическое оборудование и инвентарь.
16. Цеховое деление предприятий.
17. Дезинфекция предприятий.
18. Трудовой договор.
19. Материальная ответственность.
20. Производственный травматизм.
21. Системы скидок и накоплений.
22. Маркетинговая деятельность в ресторанном бизнесе.
23. Разработка бизнес-плана предприятия общественного питания.
24. Программа производственного контроля на предприятиях общественного питания.

#### **Критерии оценки устного ответа:**

✓ 5 баллов - если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.

✓ 4 балла - знание узловых проблем программы и основного содержания лекционного курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из

списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

✓ 3 балла – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

✓ 2 балла – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

### **7.2.3. Тестовые задания для проверки знаний студентов**

#### **1. Предприятия общественного питания выполняют функции:**

- а) производство кулинарной продукции;
- б) реализация кулинарной продукции;
- в) организация потребления кулинарной продукции;
- г) все ответы верны;
- д) все ответы неверны.

#### **2. Услуги общественного питания — это:**

- а) совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителями при реализации продукции;
- б) совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе обслуживания;
- в) результат деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга.

#### **3. Способ реализации потребителям продукции общественного питания — это:**

- а) процесс обслуживания;
- б) условия обслуживания;
- в) метод обслуживания;
- г) форма обслуживания.

#### **4. Качество услуги — это:**

- а) комплекс свойств продукции, услуг, при которых оказывается воздействие на окружающую среду, не подвергая ее риску;
- б) комплекс свойств услуги, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье, имущество риску;
- в) совокупность характеристик услуги, определяемых ее способностью удовлетворять установленные и предполагаемые потребности потребителей.

#### **5. Услуги общественного питания должны отвечать:**

- а) требованиям безопасности и экологичности;
- б) требованиям эргономичности;
- в) требованиям эстетичности;
- г) целевому назначению;
- д) все ответы верны;
- е) все ответы неверны.

#### **6. Требование эргономичности — это соответствие условий обслуживания:**

- а) требованиям определенного контингента потребителей с учетом типа и класса предприятия общественного питания;

- б) предоставленной информации потребителям через разнообразные виды рекламы о предлагаемых на предприятии услугах;
- в) гигиеническим, антропометрическим, физиологическим возможностям потребителя;
- г) гармоничности архитектурно-планировочного и цветового решения интерьера, включая внешний вид обслуживающего персонала, сервировку столов, оформление и подачу кулинарной продукции.

**7. Основная услуга общественного питания — это:**

- а) услуга питания;
- б) информационно-консультативная услуга;
- в) услуга по организации досуга.

**8. Услуги по организации досуга включают:**

- а) услуги питания, изготовление кулинарной и кондитерской продукции по заказам, услуги повара, кондитера по изготовлению продукции на дому;
- б) организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, организацию питания и обслуживания участников конференций, культурно-массовых мероприятий, в пути следования пассажирского транспорта, в номерах гостиниц;
- в) организацию музыкального обслуживания, проведение концертов, программ варьете, видеопрограмм, предоставление журналов, газет, настольных игр, игровых автоматов, бильярда;
- г) консультации специалистов по изготовлению и оформлению кулинарной продукции, сервировке стола, консультации диетсестры по вопросам использования кулинарной продукции, обучение кулинарному мастерству.

**9. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся:**

- а) наличие современной материально-технической базы;
- б) ассортимент и качество продукции;
- в) внедрение прогрессивных форм обслуживания;
- г) профессиональное мастерство персонала;
- д) уровень рекламно-информационной работы;
- е) характер предоставляемых услуг;
- ж) все ответы верны;
- з) все ответы неверны.

**10. На предприятиях общественного питания применяются самообслуживание, обслуживание официантами и барменами, комбинированное обслуживание — это:**

- а) методы обслуживания;
- б) формы обслуживания;
- в) виды обслуживания.

**11. Виды, методы, формы обслуживания на предприятиях общественного питания зависят от:**

- а) типа, класса предприятия;
- б) способа получения и доставки продукции потребителям;
- в) степени участия персонала в обслуживании;
- г) все ответы верны;
- д) все ответы неверны.

**12. Формы обслуживания:**

- а) столы саморасчета, реализация через торговые автоматы, «шведский стол», бизнес-ланчи, кофе-брейк, отпуск скомплектованных обедов;

- б) реализация продукции в залах предприятия, обслуживание пассажиров в пути следования, реализация через магазины-кулинарии, организация обслуживания официантами (барменами) на дому;
- в) самообслуживание, обслуживание официантами и барменами, комбинированное обслуживание.

**13. Для самообслуживания характерен следующий способ расчета с потребителями:**

- а) саморасчет;
- б) предварительный расчет;
- в) непосредственный расчет;
- г) последующий расчет;
- д) оплата после приема пищи;
- е) все ответы верны;
- ж) все ответы неверны.

**14. Предприятия общественного питания могут иметь следующие виды залов:**

- а) банкетный зал, экспресс-зал, аванзал;
- б) конференц-зал, выставочный зал, холл;
- в) все ответы верны;
- г) все ответы неверны.

**15. Комфортные условия — это:**

- а) хорошее общее впечатление и высокая оценка среды зала с позиции удобства и красоты;
- б) безопасные условия;
- в) взаимное расположение основных групп помещений, обеспечивающее кратчайшие связи между ними;
- г) своего рода ансамбль, в котором взаимное соответствие отдельных элементов связано единым замыслом архитектора;
- д) все ответы верны;
- е) все ответы неверны.

**16. Аванзал — это:**

- а) основное помещение, где обслуживают потребителей;
- б) помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей — участников банкетов;
- в) помещение для банкетного обслуживания гостей — участников банкетов.

**17. Единство стиля в интерьере достигается за счет:**

- а) акустики, вентиляции, живых цветов на столах, музыки;
- б) росписи, керамики, чеканки, цветного стекла;
- в) объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов;
- г) наименования предприятия, национальной кухни, особенностей обслуживания.

**18. Используемые при отделке помещений материалы должны обладать:**

- а) прочностью;
- б) огнестойкостью;
- в) гигиеничностью;
- г) акустическими свойствами;
- д) все ответы верны;
- е) все ответы неверны.



**19. Площадь торговых помещений зависит от:**

- а) класса предприятия, уровня и сервиса обслуживания;
- б) типа предприятия и количества мест;
- в) специализации предприятия по ассортименту и характеру обслуживаемого контингента потребителей.

**20. В каком порядке должны размещаться группы помещений на предприятии общественного питания в соответствии с требованиями строительных норм и правил, а также с учетом санитарных норм и правил:**

- а) административно-бытовые помещения;
- б) торговые помещения;
- в) технические помещения;
- г) производственные помещения;
- д) складские помещения?

**21. К какому классу относится ресторан, если он отвечает уровню комфортности, имеет**

**гармоничный интерьер:**

- а) «люкс»;
- б) высший;
- в) первый?

**22. В основу деления на классы определенных типов предприятий общественного питания заложена совокупность отдельных признаков, характеризующих:**

- а) ассортимент продукции, уровень цен, особенности контингента потребителей;
- б) качество и объем предоставляемых услуг, уровень обслуживания потребителей;
- в) быстрота обслуживания, качество кулинарной продукции, уровень развития материально-технической базы.

**23. На классы подразделяются следующие типы предприятия общественного питания:**

- а) кафе, столовые;
- б) закусочные, бары;
- в) рестораны, кафе;
- г) рестораны, бары;
- д) столовые, закусочные, кафе;
- е) все ответы неверны.

**24. В отрасли общественного питания различают:**

- а) 10 типов предприятий;
- б) 5 типов;
- в) 3 типа;
- г) 4 типа;
- д) 6 типов;
- е) 7 типов;
- ж) все ответы неверны.

**25. Тип предприятия общественного питания — это:**

- а) комплекс производственных, торговых и сервисных процессов, направленных на удовлетворение физиологических потребностей, эстетических и культурных вкусов потребителей в целях извлечения прибыли;
- б) совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания;

в) вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой кулинарной продукции и номенклатурой предоставляемых потребителю услуг.

### Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний

*Ключи к тестовым заданиям.*

**Шкала оценивания** (за правильный ответ дается 1 балл)

«неудовлетворительно» – 50% и менее

«удовлетворительно» – 51-80%

«хорошо» – 81-90%

«отлично» – 91-100%

### Критерии оценки тестового материала по дисциплине

#### «Технология и организация питания в рекреации и туризме»:

- ✓ 5 баллов - выставляется студенту, если выполнены все задания варианта, продемонстрировано знание фактического материала (базовых понятий, алгоритма, факта).
- ✓ 4 балла - работа выполнена вполне квалифицированно в необходимом объёме; имеются незначительные методические недочёты и дидактические ошибки. Продемонстрировано умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; понятен творческий уровень и аргументация собственной точки зрения
- ✓ 3 балла – продемонстрировано умение синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей в рамках определенного раздела дисциплины;
- ✓ 2 балла - работа выполнена на неудовлетворительном уровне; не в полном объёме, требует доработки и исправлений и исправлений более чем половины объема.

### Таблица перевода балльно-рейтинговых показателей в отметки традиционной системы оценивания

Соотношение часов лекционных и практических занятий	0/2	1/3	1/2	2/3	1/1	3/2	2/1	3/1	2/0	Соответствие отметки коэффициенту
Коэффициент соответствия балльных показателей традиционной отметке	1,5	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	«зачтено»
	1	1	1	1	1	1	1	1	1	«удовлетворительно»
	2	1,75	1,65	1,6	1,5	1,4	1,35	1,25	-	«хорошо»
	3	2,5	2,3	2,2	2	1,8	1,7	1,5	-	«отлично»

Необходимое количество баллов для выставления отметок («зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично») определяется произведением реально проведенных аудиторных часов (n) за отчетный период на коэффициент соответствия в зависимости от соотношения часов лекционных и практических занятий согласно приведенной таблице.

«Журнал учета балльно-рейтинговых показателей студенческой группы» заполняется преподавателем на каждом занятии.

В случае болезни или другой уважительной причины отсутствия студента на занятиях, ему предоставляется право отработать занятия по индивидуальному графику.

Студенту, набравшему количество баллов менее определенного порогового уровня, выставляется оценка "неудовлетворительно" или "не зачтено". Порядок ликвидации задолженностей и прохождения дальнейшего обучения регулируется на основе действующего законодательства РФ и локальных актов КЧГУ.

Текущий контроль по лекционному материалу проводит лектор, по практическим занятиям – преподаватель, проводивший эти занятия. Контроль может проводиться и совместно.

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

### **а) основная литература**

1. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - ISBN 978-5-9776-0199-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/933888> . – Режим доступа: по подписке.
2. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1514129> – Режим доступа: по подписке.
3. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие / Ф. Н. Зименкова. — Москва : Прометей, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9907123-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/78163> (дата обращения:.. — Режим доступа: для авториз. Пользователей
4. Жуайо, А. Французские правила здорового питания / А. Жуайо ; под редакцией В. Потапова ; перевод с французского М. Гаврилова. — Москва : Альпина Паблишер, 2017. — 202 с. — ISBN 978-5-9614-6452-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/101094> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **б) дополнительная учебная литература**

1. Димитриев, Д. А. Питание, физическая активность и здоровье : монография / Д. А. Димитриев. — Казань: КНИТУ, 2017. — 128 с. — ISBN 978-5-7882-2347-6. — Текст : электронный // Лань:электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138424>— Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Волченко, В. И. Оптимизация технологических процессов : учебное пособие / В. И. Волченко, И. Э. Бражная. — Мурманск : МГТУ, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-907368-17-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176303>— Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Шорошнева, Т.Е. Организация питания в гостиничных комплексах: Учебно-методическое пособие. – Нижний Новгород: Нижегородский госуниверситет, 2014. – 21 с.
4. Джум, Т.А. Организация и технология питания туристов: учебное пособие/Т.А.Джум, С.А.Ольшанская,- М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011.-320с.
5. Костов, И.Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/И.Н. Костов, Л.Д. Попов.- М.:Экономика, 2009.-372с.
6. Организация питания в туризме, предприятия питания, формы обслуживания [Электронный ресурс]/ Информационный портал.-Режим доступа: <http://all5ballov.ru/abstracts/320635> свободный
7. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебное пособие/М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.-240с.
8. Особенности питания иностранных туристов [Электронный ресурс]/ Информационный портал. – Режим доступа: <http://www.vevivi.ru/best/Osobennosti-pitaniya-inostrannykh-turistov-ref182545.html> свободный

9. Гастрономические особенности питания различных стран [Электронный ресурс]/ Информационный портал. – Режим доступа: <http://www.twirpx.com/file/348587/> свободный

10. Как правильно организовывать питание иностранных туристов [Электронный ресурс]/ Информационный портал. – Режим доступа: <http://tourfaq.net/travel-business/kak-pravilno-organizovat-pitanie-inostrannyx-turistov/> свободный.

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины (модуля)

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: краткое, схематичное, последовательное фиксирование основных положений, выводов, формулировок, обобщений; выделение ключевых слов, терминов. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначение вопросы, терминов, материала, вызывающего трудности. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия	Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом
Контрольная работа/ индивидуальные задания	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Реферат	Реферат: Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.
Коллоквиум	Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам и др.
Самостоятельная работа	Проработка учебного материала занятий лекционного и семинарского типа. Изучение нового материала до его изложения на занятиях. Поиск, изучение и презентация информации по заданной теме, анализ научных источников. Самостоятельное изучение отдельных вопросов тем дисциплины, не рассматриваемых на занятиях лекционного и семинарского типа. Подготовка к текущему контролю, к промежуточной аттестации.
Ролевая игра	Изучение теоретического материала, выбор и изучение своей роли. Осмысление значения учебной игры, изучение материалов по подготовке к игре: ход игры, инструменты, временные рамки и т.д.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

## 10. Требования к условиям реализации рабочей программы дисциплины (модуля)

### 10.1. Общесистемные требования

*Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «КЧГУ»*

<http://kchgu.ru> - адрес официального сайта университета

<https://do.kchgu.ru> - электронная информационно-образовательная среда КЧГУ

*Электронно-библиотечные системы (электронные библиотеки)*

Учебный год	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
2023/2024 учебный год	Электронно-библиотечная система ООО «Знаниум». Договор № 915 ЭБС ООО «Знаниум» от 12 мая 2023 г.	с 12.05.2023 г. по 12.05.2024 г.
	Электронно-библиотечная система «Лань». Договор № СЭБ НВ-294 от 1 декабря 2020 года.	Бессрочный

2023/2024 учебный год	Электронная библиотека КЧГУ (Э.Б.). Положение об ЭБ утверждено Ученым советом от 30.09.2015г. Протокол № 1). Электронный адрес: <a href="https://kchgu.ru/biblioteka-kchgu/">https://kchgu.ru/biblioteka - kchgu/</a>	Бессрочный
2023/2024 учебный год	Электронно-библиотечные системы: Научная электронная библиотека «ELIBRARY.RU» - <a href="https://www.elibrary.ru">https://www.elibrary.ru</a> . Лицензионное соглашение №15646 от 01.08.2014г. Бесплатно. Национальная электронная библиотека (НЭБ) – <a href="https://rusneb.ru">https://rusneb.ru</a> . Договор №101/НЭБ/1391 от 22.03.2016г. Бесплатно. Электронный ресурс «Polred.com Обзор СМИ» – <a href="https://polpred.com">https://polpred.com</a> . Соглашение. Бесплатно.	Бессрочно

## **10.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины**

1. Учебная аудитория №510 (учебно-лабораторный корпус) для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специализированная мебель:

– столы ученические, стулья, доска меловая.

Учебно-наглядные пособия (в электронном виде).

Технические средства обучения:

Телевизор, системный блок с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Лицензионное программное обеспечение:

- Microsoft Windows (Лицензия № 60290784), бессрочная
- Microsoft Office (Лицензия № 60127446), бессрочная
- ABBY Fine Reader (лицензия № FCRP-1100-1002-3937), бессрочная
- Calculate Linux (внесён в ЕРПП Приказом Минкомсвязи №665 от 30.11.2018-2020), бессрочная
- Google G Suite for Education (IC: 01i1p5u8), бессрочная
- Kaspersky Endpoint Security (Лицензия № 280E-210210-093403-420-2061), с 03.03.2021 по 04.03.2023г.
- Kaspersky Endpoint Security (Лицензия № 1CI2-230131-040105-990-2679), с 25.01.2023 г. по 03.03.2025 г.

2. Научный зал, 20 мест, 10 компьютеров (учебно-лабораторный корпус, ауд.101)

*Специализированная мебель:* столы ученические, стулья.

*Технические средства обучения:*

персональные компьютеры с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Лицензионное программное обеспечение:

- Microsoft Windows (Лицензия № 60290784), бессрочная
- Microsoft Office (Лицензия № 60127446), бессрочная
- ABBY Fine Reader (лицензия № FCRP-1100-1002-3937), бессрочная
- Calculate Linux (внесён в ЕРПП Приказом Минкомсвязи №665 от 30.11.2018-2020), бессрочная
- Google G Suite for Education (IC: 01i1p5u8), бессрочная
- Kaspersky Endpoint Security (Лицензия № 280E-210210-093403-420-2061), с 03.03.2021 по 04.03.2023г.

- Kaspersky Endpoint Security (Лицензия № 1CI2-230131-040105-990-2679), с 25.01.2023 г. по 03.03.2025 г.

3. Читальный зал, 80 мест, 10 компьютеров (учебно-лабораторный корпус, ауд. 102а).

*Специализированная мебель:* столы ученические, стулья.

*Технические средства обучения:*

Дисплей Брайля ALVA с программой экранного увеличителя MAGic Pro;

стационарный видеоувеличитель Clear View с монитором;

2 компьютерных роллера USB&PS/2; клавиатура с накладкой (ДЦП);

акустическая система свободного звукового поля Front Row to Go/\$;

персональные компьютеры с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Лицензионное программное обеспечение:

- Microsoft Windows (Лицензия № 60290784), бессрочная
- Microsoft Office (Лицензия № 60127446), бессрочная
- ABBY Fine Reader (лицензия № FCRP-1100-1002-3937), бессрочная
- Calculate Linux (внесён в ЕРПП Приказом Минкомсвязи №665 от 30.11.2018-2020), бессрочная
- Google G Suite for Education (IC: 01i1p5u8), бессрочная
- Kaspersky Endpoint Security (Лицензия № 280E-210210-093403-420-2061), с 03.03.2021 по 04.03.2023г.
- Kaspersky Endpoint Security (Лицензия № 1CI2-230131-040105-990-2679), с 25.01.2023 г. по 03.03.2025 г.

4. Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (учебно-лабораторный корпус, ауд.507)

*Специализированная мебель:*

– столы ученические, стулья, доска меловая.

Учебно-наглядные пособия (в электронном виде).

*Технические средства обучения:*

- ноутбуки в количестве 3 шт. с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Лицензионное программное обеспечение:

Лицензионное программное обеспечение:

- Microsoft Windows (Лицензия № 60290784), бессрочная
- Microsoft Office (Лицензия № 60127446), бессрочная
- ABBY Fine Reader (лицензия № FCRP-1100-1002-3937), бессрочная
- Calculate Linux (внесён в ЕРПП Приказом Минкомсвязи №665 от 30.11.2018-2020), бессрочная
- Google G Suite for Education (IC: 01i1p5u8), бессрочная
- Kaspersky Endpoint Security (Лицензия № 280E-210210-093403-420-2061), с 03.03.2021 по 04.03.2023г.
- Kaspersky Endpoint Security (Лицензия № 1CI2-230131-040105-990-2679), с 25.01.2023 г. по 03.03.2025 г.

### ***10.3. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения***

1. ABBY FineReader (лицензия №FCRP-1100-1002-3937), бессрочная.
2. Calculate Linux (внесён в ЕРПП Приказом Минкомсвязи №665 от 30.11.2018-2020), бессрочная.
3. Google G Suite for Education (IC: 01i1p5u8), бессрочная.

4. Kaspersky Endpoint Security (Лицензия № 1C12-230131-040105-990-2679), с 25.01.2023 г. по 03.03.2025 г.
5. Microsoft Office (лицензия №60127446), бессрочная.
6. Microsoft Windows (лицензия №60290784), бессрочная.

#### **10.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1. Официальный сайт Всероссийского центра изучения общественного мнения (ВЦИОМ) [Электронный ресурс]. - <https://wciom.ru/>.
2. Официальный сайт Аналитического центра ЛЕВАДА-ЦЕНТР [Электронный ресурс]. - <https://www.levada.ru/>.

#### **11. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для лиц с ОВЗ и/или с инвалидностью РПД разрабатывается на основании «Положения об организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Карачаево-Черкесский государственный университет имени У.Д. Алиева».

## 12. Лист регистрации изменений

Изменение	Дата и номер протокола ученого совета Университета, на котором были утверждены изменения	Дата введения изменений
<p>Обновлены договоры:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на использование лицензионного программного обеспечения: оказание услуг по продлению лицензий на антивирусное программное обеспечение. Kaspersky Endpoint Security (номер лицензии 280E-210210-093403-420-2061). 2021-2023 годы;</li> <li>- на предоставление доступа к ЭБС ООО «Знаниум». Договор № 5184 ЭБС от 25.03.2021г. (с 30.03.2021 по 30.03.2022г.).</li> </ul>		
<p>Обновлены договоры:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на предоставление доступа к ЭБС ООО «Знаниум». Договор № 179 ЭБС от 25.03.2022г. (с 30.03.2022 по 30.03.2023г.).</li> </ul>		
<p>Обновлены договоры:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на использование лицензионного программного обеспечения: оказание услуг по продлению лицензий на антивирусное программное обеспечение - Kaspersky Endpoint Security (Лицензия № 1C12-230131-040105-990-2679), с 25.01.2023 г. по 03.03.2025 г.</li> <li>- на предоставление доступа к ЭБС ООО «Знаниум». Договор № 915 ЭБС от 12.05.2023г. (с 12.05.2023 по 12.05.2024г.).</li> </ul>		