

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Северо-Осетинский государственный университет  
имени Коста Левановича Хетагурова»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Организация обслуживания в сфере общественного питания»**

Направление подготовки 43.03.02. Туризм

Профиль «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг»

Квалификация (степень) выпускника – «Бакалавр»

Форма обучения, очная

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 43.03.02 Туризм, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1463 от 14.12.2015, учебным планом подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 Туризм, профиль «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг», одобренным Ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» 27.04.2017 г., протокол № 11 и утвержденным ректором ФГБОУ ВО «СОГУ» А.У. Огоевым.

Составитель – к.э.н. доцент Бестаева И.М.

Рабочая программа обсуждена и согласована на заседании кафедры индустрии сервиса и туризма протокол №8 от 30.03.2017г.

Одобрена советом факультета географии и геоэкологии протокол №8 от 30.03.2017г.

.

### 1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётные единицы (72 часа)

Форма промежуточной аттестации – зачет

	Очная форма обучения
Курс	1 курс
Семестр	2
Лекции	18
Практические(семинарские) занятия	18
Лабораторные занятия	-
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	36
Самостоятельная работа	36
Курсовая работа	-
Форма контроля	
Экзамен	
Зачет	
Общее количество часов	72

### 2. Цели освоения дисциплины

Цель: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области организации обслуживания сфере общественного питания.

В результате освоения дисциплины бакалавр должен:

**знать:**

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы
- формы, средства обслуживания;
- виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- требования к обслуживающему персоналу

**уметь:**

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.

Дисциплина «Организация обслуживания в сфере общественного питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 **Б1.В.ДВ.12.02**

Для успешного освоения курса студенты должны владеть компетенциями, полученными при изучении дисциплин: «Технология и организация услуг питания ». На компетенциях, формируемых дисциплиной «Организации обслуживания сфере общественного питания» базируются дисциплины «Организация санаторно-курортного дела», «Организация и технология гостиничных услуг».

### 4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Коды компетенций	Содержание компетенций
------------------	------------------------

ОПК-3	способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов.
ПК-5	способностью рассчитать и проанализировать затраты деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновать управленческое решение

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	Знать	Уметь	Владеть
ОПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов;</li> <li>- основные классификации услуг и их характеристики;</li> <li>- теорию обслуживания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами туристской индустрии</li> </ul>
ПК-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы экономического анализа и статистики в деятельности туристской фирмы;</li> <li>- основы планирования и бюджетирования деятельности туристской фирмы;</li> <li>- основные категории теории управления и теории принятия управленческих решений.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и калькулировать себестоимость услуг, предоставляемых туристской фирмой;</li> <li>- анализировать основные организационно-технологические и финансово-экономические показатели деятельности предприятия индустрии туризма;</li> <li>- обосновать управленческое решение, на основе анализа финансово-экономических показателей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками расчета и анализа затрат деятельности предприятия туристской индустрии,</li> <li>- методом калькуляции цены туристского продукта, с ориентацией на потребителя;</li> </ul>

## 5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

Таблица 5.1

№ недели	Наименование тем (вопросов) изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов			Литература
		л	пр.	Содержание	Часы	Формы контроля	
<b>1</b>	<b>Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания</b> 1. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качества услуги, 2. Методы и формы обслуживания 3. Услуги предприятий общественного питания: 4. Классификация, виды, характеристика. 5. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. 6. Методы и формы обслуживания, их классификация. 7. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов.	2	2	Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему Новые профессии обслуживающего персонала Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания.	4	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	[1–3]
<b>3</b>	<b>Тема .2. Характеристика торговых помещений</b>	2	2		4	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	[1-3]

5-7	<p>1. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика.</p> <p>2. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы.</p> <p>3. Сервис - бар: понятие, назначение, характеристика.</p> <p>4. Хлеборезка: назначение, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений.</p> <p>5. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов</p>	4	4	<p>Разработка концепции оформления предприятия</p> <p>Современные направления создания интерьера.</p> <p>Форменный стиль.</p> <p>Оборудование залов.</p> <p>Современные требования к мебели.</p> <p>Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций</p> <p>Характеристика, виды, назначение</p> <p>Нормы оснащения залов мебелью</p>	4	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	[1-3]
-----	---	---	---	--	---	--	-------

9	<b>Тема 3. Столовая посуда, приборы</b> 1. Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. 2. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. 3. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. 4. Правила хранения и учета.	2	2	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Хрустальная и стеклянная посуда: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды	4		[1-3]
11	<b>Тема 4. Составление и оформление меню</b> 1. Назначение и принципы составления меню и преysкурантов. 2. Виды меню. 3. Оформление меню и преysкурантов 4. Последовательность расположения в преysкуранте порционных блюд и меню закусок, блюд и напитков	2	2	Составление винной карты. Составление коктейльной карты.	4		[1-3]

13	<b>Тема 5. Подготовка к обслуживанию и сервировка стола</b> 1. Подготовка торгового зала. Расстановка мебели. 2. Подготовка посуды, приборов, столового белья. Сервировка столов. 3. Подготовка персонала к обслуживанию.	2	2	Проведение инструктажа. Экзамен	4		[1-3]
15	<b>Тема 6. Технология обслуживания посетителей</b> 1. Встреча и размещение гостей. 2. Прием и оформление заказа. 3. Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос. Подача блюд с помощью подсобного стола 4. Расчет с гостями. Уборка столов и замена использованной посуды	2	2	Русский метод подачи. Последовательность подачи блюд и напитков Правила подачи холодных блюд и закусок. Гастрономические товары и консервы. Правила подачи горячих закусок Правила подачи супов Правила подачи вторых горячих блюд Правила подачи сладких блюд и фруктов Правила подачи горячих и холодных напитков. Некоторые правила этикета.	4		[1-3]



<b>17</b>	<b>Тема 7. Банкеты и приемы</b> 1. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств 2. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами 3. . Дипломатический прием	2	2	Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай	4		<b>[1-3]</b>
	<b>Итого:</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>Зачёт</b>	36		

## **6. Образовательные технологии**

Для достижения планируемых результатов освоения дисциплины, используются различные образовательные технологии:

- традиционные лекции и практические (семинарские) занятия с использованием современных интерактивных технологий;
- лекция-диалог – содержание подается через серию вопросов, на которые студент должен отвечать непосредственно в ходе лекции.
- онлайн-семинар – разновидность веб-конференции, проведение онлайн-встреч или презентаций через Интернет в режиме реального времени. Каждый из участников находится у своего компьютера (средства связи), а связь между ними поддерживается через Интернет посредством загружаемого приложения, установленного на компьютере каждого участника
- доклад – студент готовит краткое сообщение по вопросу темы, оформляет работу в соответствии с требованиями и сдает ее преподавателю;
- видеоконференция – сеанс видеоконференцсвязи (ВКС) – это технология интерактивного взаимодействия двух и более участников образовательного процесса для обмена информацией в реальном режиме времени.

Технология электронного обучения - реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ (при использовании ресурсов ЭБС), в ходе проведения автоматизированного тестирования и т. д.

## **7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.**

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (для очной формы обучения 36 часов) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;
- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;
- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к семинарским занятиям;
- подготовки к экзамену.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5, табл. 5.1.

При подготовке к занятиям и для выполнения индивидуальных заданий следует использовать рекомендуемые источники литературы по данному курсу, в том числе нормативные документы.

### **Методические рекомендации по написанию рефератов (докладов)**

Реферат (доклад)— письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подбранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4.Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman , размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверх каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает

самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

### **Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации**

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

## **Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Организация обслуживания в сфере общественного питания»**

Практические занятия призваны научить студента самостоятельно работать с учебными текстами, анализировать материал. В начале занятия рекомендуется рассмотреть соответствующий теоретический материал. Затем идет практический разбор изучаемого материала, решаются задачи из практикума, разбирается каждый конкретный пример.

В начале практического занятия следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет изложение теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть конкретными и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

**Устный опрос** требует от преподавателя большой предварительной подготовки: тщательного отбора содержания, всестороннего продумывания вопросов, задач и примеров, которые будут предложены, путей активизации деятельности всех студентов группы в процессе проверки, создания на занятии деловой и доброжелательной обстановки.

**Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.**

**Фронтальный опрос** проводится в форме беседы преподавателя с группой.

Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

**Индивидуальный опрос** предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

**Письменная проверка** наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытаться объективности оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

## **Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения**

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный тематический материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

### **8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

#### **Виды контроля.**

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

**Текущий контроль** – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля выступают опросы на семинарских и практических занятиях, а также короткие (до 15 мин.) задания, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества

усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

### **Темы и критерии оценивания самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация обслуживания в сфере общественного питания»**

#### **Тематика докладов**

1. Современные тенденции развития общественного питания за рубежом.
2. Формирование концепции и профиля объекта общественного питания.
3. Государственное регулирование общественного питания и пути его совершенствования.
4. Организация обслуживания пассажиров автомобильного, железнодорожного, авиационного транспорта и пути ее совершенствования.
5. Проблемы, перспективы и тенденции развития придорожного сервиса.
6. Особенности организации обслуживания потребителей в гостиничном комплексе.
7. Особенности организации общественного питания для лиц, отдыхающих в санаторно-оздоровительных организациях.
8. Организация питания детей и учащейся молодежи в учреждениях образования и социальной защиты
9. Организация рационального питания учащихся в общеобразовательных школах, профессионально-технических училищах и других учреждениях образования.
10. Организация и особенности проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
11. Организация и особенности проведения банкета за столом с частичным обслуживанием.
12. Организация и особенности проведения банкета-фуршета и банкета-коктейля.
13. Особенности обслуживания приемов, банкетов по дипломатическому протоколу.
14. Особенности организации питания по типу «шведский стол».

#### **Оценочный лист защиты докладов**

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Баллы
<b>I. КАЧЕСТВО ДОКЛАДА</b>		
1.Соответствие содержания доклада содержанию работы		0,5
2.Выделение основной мысли работы		0,5
3.Качество изложения материала		0,5
Общая оценка за доклад		1,5
<b>II. ОТВЕТЫ НА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО СОДЕРЖАНИЮ РАБОТЫ</b>		
Вопрос 1		0,5
Вопрос 2		0,5
Вопрос 3		0,5
Общая оценка за ответы на вопросы		1,5
<b>ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА ЗА ЗАЩИТУ</b>		<b>5</b>

#### **Перечень тем для подготовки презентаций**

1. Особенности организации питания туристов из стран: Польши, Чехии, Румынии, Болгарии.
2. Особенности организации питания туристов из стран Скандинавии: Финляндия, Швеция, Норвегия, Дания.
3. Особенности организации питания туристов из стран: Германии, Франции, Италии.
4. Особенности организации питания туристов из стран: Англии, Америки, Канады.
5. Особенности организации питания туристов из стран: Японии, Кореи.
6. Правила, особенности подачи и оформления спиртных и безалкогольных напитков на предприятиях питания.
7. Особенности и правила подачи супов и вторых блюд на предприятиях питания.
8. Особенности и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, десертов на предприятиях питания.

#### Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии/баллы	4	3	2 (требует доработки)	1
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используются.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию..	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия.	Представлены искаженные данные

Максимальное количество баллов, которое студент может получить за презентацию - 4.

**Промежуточный контроль** - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

**Форма промежуточного контроля** – зачет.



Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением СОГУ

## БАЛЛЬНАЯ СТРУКТУРА ОЦЕНКИ

### Методика формирования результирующей оценки.

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
Текущая оценка студента в течение 1-9 недели состоит из:	25
• Выполнения заданий на практических занятиях	10
• Самостоятельных работ	15
1-я рубежная письменная контрольная работа	25
Текущая оценка студента в течение 10-18 недели состоит из:	25
• Выполнения заданий на практических занятиях	10
• Самостоятельных работ	15
2-я рубежная письменная контрольная работа	25
Итого	100

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов:

1-я рубежная аттестация - максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов – активная работа за данный период на семинарских (практических) занятиях

2-я рубежная аттестация – максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов – активная работа за данный период на семинарских (практических) занятиях

#### Для зачета:

За устный ответ на зачете студент получает 0-50 баллов.

Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов автоматически получают «Зачет».

### Шкала итоговой академической успеваемости студентов по дисциплине

Система оценок СОГУ		
Сумма баллов	Название	Числовой эквивалент
86 - 100	отлично	5
71-85	хорошо	4
56-70	удовлетворительно	3

#### Вопросы к зачету по дисциплине «Технология и организация услуг питания».

1. История развития общественного питания в цифрах. Их анализ.
2. Роль и место общественного питания в экономике страны.
3. Современное состояние и перспективы развития общественного питания в условиях рыночной экономики.

4. Требования к рациональному размещению сети предприятий питания на территории города. Нормативы развития.
5. Планирование и размещение сети предприятий общественного питания по месту работы.
6. Классификация предприятий питания в соответствии с требованиями ГОСТ.
7. Услуги общественного питания.
8. Характеристика услуг питания.
9. Характеристика услуг общественного питания по организации потребления и обслуживания, организации досуга.
10. Ресторан – как тип предприятия питания.
11. Бар – как тип предприятия питания.
12. Кафе – как тип предприятия питания.
13. Столовая – как тип предприятия питания.
14. Закусочная – как тип предприятия питания.
15. . Графики выхода на работу. Требования к производственному персоналу.
16. Организация рабочих мест. Сущность и назначения карты организации труда на рабочем месте. Учет, аттестация и рационализация рабочих мест.
17. Особенности организации продовольственного снабжения предприятий питания в современных условиях хозяйствования. Формы поставок, их характеристика.
18. Классификация тары. Организация тарного хозяйства.
19. Источники снабжения продовольственными товарами. Их характеристика. Преимущества и недостатки.
20. Порядок приема продуктов по количеству и качеству поступившего сырья.
21. Организация договорных взаимоотношений с поставщиками в новых условиях хозяйствования. Виды договоров.
22. Организация складского хозяйства. Задачи, организация отпуска товаров на производство.
23. Оформление отпуска продуктов на производство.
24. Оперативное планирование работы производства на заготовочных предприятиях.
25. Оперативное планирование производства предприятия общественного питания, работающего по меню со свободным выбором блюд.
26. Организация выпуска мясных полуфабрикатов в предприятиях питания.
27. Организация выпуска рыбных полуфабрикатов в предприятиях питания.
28. Организация работы мясо-рыбного цеха, характеристика рабочих мест.
29. Организация производства полуфабрикатов из птицы в предприятиях питания
30. Организация выпуска овощных полуфабрикатов в предприятиях общественного питания.
31. Организация рабочих мест в доготовочном цехе, цехе обработки зелени.
32. Организация работы кулинарного цеха.
33. Организация работы горячего цеха. Характеристика рабочих мест.
34. Требования к организации рабочих мест в холодном цехе. Организация работы хлебопекарни.
35. Организация работы цеха мучных изделий
36. Организация производства мучных кондитерских изделий.
37. Организация работы моечных столовой и кухонной посуды.
38. Организация работы раздаточных.
39. Организация работы экспедиции и моечных оборотной тары.
40. Назначение и характеристика торговых помещений.
41. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей в ресторане
42. Прием и выполнение заказа. Процесс обслуживания, методы и формы обслуживания.
43. Виды приемов.

44. Виды меню.
45. Назначение и принципы составления меню.
46. Правила и виды сервировки стола.
47. Характеристика способов подачи блюд.
48. Приемы переноски подносов, техника переноски тарелок и техника уборки тарелок со стола.
49. Виды и характеристика столового белья, варианты сворачивания салфеток
50. Виды и характеристика фарфоровой посуды.
51. Виды и характеристика посуды (стеклянной).
52. Виды и характеристика металлической посуды
53. Виды и характеристика столовых и вспомогательных приборов
54. Банкет с частичным обслуживанием официантами.
55. Организация проведения банкета с полным обслуживанием официантами.
56. Характеристика банкета-чай.
57. Прогрессивные формы обслуживания. Характеристика банкета-коктейль и банкета-фуршет.
58. Обслуживание свадебного банкета и банкета «Новый год».
59. Требования к обслуживающему персоналу

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

<b>Уровень сформированности компетенций</b>			
<b>«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)</b> Компетенции не сформированы.  Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.	<b>«Минимальный уровень»(56-70баллов)</b> Компетенции сформированы.  Сформированы базовые структуры знаний.  Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.  Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	<b>«Средний уровень»(71-85 баллов)</b>  Компетенции сформированы.  Знания обширные, системные.  Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий.  Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	<b>«Высокий уровень»(86-100 баллов)</b>  Компетенции сформированы.  Знания твердые, аргументированные, всесторонние.  Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.  Демонстрируется

			высокий уровень самостоятел ьности, высокая адаптивност ь практическо го навыка
<b>Описание критериев оценивания</b>			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала. - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные

		на	и исчерпываю щие ответы на все задания билета, а также дополнитель ные вопросы экзаменатор а; - умение решать практически е задания; - свободное использован ие в ответах на вопросы материалов рекомендова нной основной и дополнитель ной литературы.
<b>Оценка «неудовлетворите льно» / не зачтено</b>	<b>Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»</b>	<b>Оценка «хорошо» / «зачтено»</b>	<b>Оценка «отлично» / «зачтено»</b>

**Тестовые задания  
1 рубежная аттестация**

**1. В каком цехе готовят горячие супы, бульоны, гарниры?**

- А. Холодный цех
- В. Кулинарный цех
- С. Горячий цех +
- Д. Все ответы верны
- Е. Кондитерский цех

**2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?**

- А. Бар
- В. Кафе
- С. Ресторан+
- Д. Закусочная
- Е. Ларек

**3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?**

- А. Организация питания
- В. Кулинарные цеха
- С. Складское помещение+
- Д. Все ответы верны

Е. Коридорные помещения

**4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?**

А. Руководитель ПОП +

В. Директор ПОП

С. Работники

Д. Все ответы верны

Е. Налоговая

**5. Режим хранения товаров это ?**

А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность

+

В. Срок реализации продуктов

С. Отпуск продуктов

Д. Влажность продукта

Е. Питательные вещества

**6. Где не рекомендуется хранить продукты?**

А. В коридорах на разгрузочных площадках +

В. Складских помещениях

С. В складе

Д. В холодильнике

Е. В Цехах

**7. Меню это?**

А. Соответствующий документ

В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены +

С. Накладная

Д . Сертификат

Е. Товарный чек

**8. Что такое рабочее место работника ?**

А. Это часть производственной площадки , где работник выполняет определенные операции+

В. Производственные помещения

С. Организация питания без участия работника

Д. Санаторий

Е. Все ответы верны

**9. Какими могут быть рабочие места?**

А. Специализированные и универсальные +

В. Модулированные

С. Стационарные

Д. Универсальные

Е. Критические

**10. Где организуют овощные цеха?**

А. На ПОП большой и средней мощности+

В. На ПОП малой мощности

С. На больших организациях

Д. В Кафе

Е. В ресторанах

**11. Какие оборудования используются в овощных цехах?**

А. МОК-5, МРО+

В. МПМ-800

С. МС -1215

Д. ЭРВ-300

Е. МОК-15

**12. На какие классы делятся предприятия общественного питания?**

А. Люкс первый, второй

В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий+

С. Первый, Второй

Д. Второй , экстра

Е. Третий

**13. Перечислите виды торговых залов?**

А. Закрытые, полузакрытые, открытые сады+

В. Заготовочные

С. Закрытые сады

Д. Полузакрытые

Е. Открытые

**14. Торговый зал это?**

А. Помещения для складов

В. Помещения для людей.

С. Помещения для развлечений

Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя +

Е. Помещения для детей

**15. Перечислите виды скатертей?**

А. Льяные

В. Полульяные и х\б

С. Экстра люкс

Д . Первый вид

Е. Льяные , полульяные и х\б+

**16. К каким приборам относят нож и вилку?**

А. Фруктовой

В. Столовые

С. Все ответы верны+

Д. Закусочные

Е. Десертные

**17. На предприятия, какого класса применяют открытое освещения?**

А. Второго и Третьего+

В. Люкс

С. Экстра

Д. Все ответы верны

Е. Третьего

**18. Как подают соусы?**

А. В соуснице+

В. В чесночнице

С. В тарелках

Д. В бокалах

Е . В Турке

**19. При подаче вин их охлаждают?**

А. 8-1°с+

В. 8°с

С. 9°с

Д. 1°с

Е. 10°с

**20. Как подают горячие вино?**

А. Слева от посетителей

- В. С правой стороны посетителей+
- С. С передней части
- Д. В начале
- Е. Перед выходом

**21. Сколько видов сервисов существует?**

- А. 7+
- В. 1
- С. 3

## **2 рубежная аттестация**

**22. Сколько видов уборки посуды существует?**

- А. 1
- В. 7
- С. 5
- Д. 6
- Е. 4+

**23. Размеры белых салфеток?**

- А. 46x46+
- В. 30x30
- С. 20x30
- Д. 10x20
- Е. 5x15

**24. На сколько помещений разделяется моечная ?**

- А. 3
- В. 4
- С. 10
- Е. 2+

**25. Метрдотель-это?**

- А. Официант
- В. Главный по кухне
- С. Связующие звено между руководством и посетителями+
- Д. Все ответы верны
- Е. Администратор

**26. При подаче вин их охлаждают?**

- А. 8-1°С+
- В. 8°С
- С. 9°С
- Д. 1°С
- Е. 10°С

**27. Перечислите виды торговых залов?**

- А. Закрытые, полузакрытые , открытые сады+
- В. Заготовочные
- С. Закрытые сады
- Д. Полузакрытые
- Е. Открытые

**28. К каким приборам относят нож и вилку?**

- А. Фруктовой
- В. Столовые
- С. Все ответы верны+
- Д. Закусочные



Е. Десертные

**29. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?**

А. Слева+

В. Справа

С. По центру

Д. Сзади

Е. Все ответы верны

**30. Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?**

А. Санитарные нормы

В. Контроль продуктов

С. Температура помещения

Д. Влажность помещения

Е. Все ответы верны +

**31. Обычно меню завтрака входит?**

А. Чай, кофе, молоко+

В. Коньяк

С. Вино

Д. Ром

Е. Сок

**32. В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства ?**

А. 1995+

В. 1993

С. 2001

Д. 2007

Е. 2002

**33. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?**

А. Холодный цех

В. Кулинарный цех

С. Горячий цех+

Д. Все ответы верны

Е. Кондитерский цех

**34. На сколько помещений разделяется моечная ?**

А. 3

В. 4

С. 10

Е. 2

**35. Какими могут быть рабочие места?**

А. Специализированные и универсальные +

В. Модулированные

С. Стационарные

Д. Универсальные

**36. Хранения фарфоровой посуды?**

А. по 10-20шт

В. По 20-30шт

С. 10-15шт+

Д. 5-10

Е. 6-12шт

**37. Холодный цех это?**

А. Выдача супов

В. Прием грязной посуду

- С. Выдача заказов
- Д. Выдача салатов+
- Е. Буфет

**38. Заказ-счет выписывается в ?**

- А. В 2-ух экземплярах
- В. В 5-ти экземплярах+
- С. В 1-ом экземпляре
- Д. В 6-и экземплярах
- Е. Все ответы верны

**39. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:**

- А. 65-70°C;
- В. 45-55°C;+
- С. 35-40°C;
- Д. 45-50°C.
- Е. 85-90°C.

**40. Меню это?**

- А. Соответствующий документ
- В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющих в продаже на данный день с указанием цены +
- С. Накладная
- Д. Сертификат
- Е. Товарный чек

**41. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:**

- А. 65-70°C;
- В. 45-55°C;+
- С. 35-40°C;
- Д. 45-50°C.
- Е. 85-90°C.

**42. Торговый зал это?**

- А. Помещения для складов
- В. Помещения для людей.
- С. Помещения для развлечений
- Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя +
- Е. Помещения для детей

**43. На какие классы делятся предприятия общественного питания?**

- А. Люкс первый, второй+
- В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий
- С. Первый, Второй
- Д. Второй , экстра
- Е. Третий

**44. Посуда, изготавливаемая из глины**

- А. керамическая+
- В. хрустальная
- С. фарфоровая
- Д. Металлическая
- Е. Пластмассовая

## **9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) нормативные документы:**

1. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 109 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
2. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
4. ГОСТ Р 50935-95 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
5. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

#### **а) основная литература**

1. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / М.:Феникс, 2018. - 352 с.
2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018— 390 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9911-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452569>
3. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания. - М.: Academia, 2018. - 304 с
4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblionline.ru/bcode/451744>

#### **б) дополнительная литература:**

1. Алексеев, Е.М. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания / - М.: Экономика, 2017. - 128 с.
2. Антонова, Р.П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания / М.: ПрофиКС, 2017. - 897 с.
3. Багмут, С.И. Интерьер предприятий общественного питания - М.: Экономика, 2018. - 63 с.
4. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания /М.. 2017. — 55с.

#### **в) Интернет-ресурсы**

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (библиотека СОГУ):

- ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» <http://elibrary.ru>.
- электронной библиотеке диссертаций РГБ, <https://dvs.rsl.ru>
- ЭБС "Университетская библиотека» ONLINE"; <https://biblioclub.ru>
- собственным библиографическим базам данных:
- электронному каталогу,
- электронной картотеке газетно-журнальных статей,

Рекомендуемый интернет-адрес по дисциплине:

HoReCa: hotel, restaurant, cafe” Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства <https://horeca.ru>

Информационно-поисковая система Информационные, справочные, видео - и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд <https://gastronom.ru>

### **10. Материально-техническое оснащение дисциплины**

Проведение занятий лекционного типа предполагается в учебной аудитории № 315 (учебный корпус №7 экономического факультета), в которой имеются: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска; учебно-наглядные пособия; мультимедийный комплекс (проектор, экран); ноутбук; колонки.

Проведение занятий семинарского типа предполагается в учебных аудиториях №315 и № 317 (учебный корпус №7 экономического факультета), в которых имеются:

преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки. Эти же аудитории используются для выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля успеваемости.

Проведении рубежного тестирования предполагается в компьютерном классе № 208 (учебный корпус №7 экономического факультета), в котором имеются: преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК для обучающихся.

Студенты, имеют доступ к учебным и научным фондам библиотеки СОГУ, а также к электронным библиотечным ресурсам. Читальный зал библиотеки оснащен столами, стульями, ПК для обучающихся.

**Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>№ договора (лицензия)</b>
	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
	Антивирусное программное обеспечение KasperksyTotalSecurity	№17Е0-180222-130819-587-185 от 26.02.2018 до 14.03.2019 г.
	Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»	Разработка СОГУ Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2015611829 от 06.02.2015 г. (бессрочно)
	Система тестирования Sunrav WEB Class	№468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т.(бессрочно)
	КонсультантПлюс	№430-2017/614 от11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»	№676 от 27.12.2017, действителен до 31.12.2018, №795 от 26.12.2018, действителен до 31.12.2019 с ЗАО «Анти-Плагат»