

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ИЭФ



Ю.И. Соколов

17 сентября 2020 г.

Кафедра «Сервис и туризм»

Автор Мантрова Александра Вячеславовна

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация питания

Направление подготовки:	<u>43.03.03 – Гостиничное дело</u>
Профиль:	<u>Гостиничная деятельность</u>
Квалификация выпускника:	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения:	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2018</u>

<p style="text-align: center;">Одобрено на заседании Учебно-методической комиссии института Протокол № 1 31 августа 2020 г. Председатель учебно-методической комиссии</p>  <p style="text-align: right;">М.В. Ишханян</p>	<p style="text-align: center;">Одобрено на заседании кафедры</p> <p>Протокол № 17 31 августа 2020 г. Заведующий кафедрой</p>  <p style="text-align: right;">И.В. Федакин</p>
--	---

Москва 2020 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины «Технология и организация питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных методов и форм организации питания и обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания в гостиничных комплексах.

Задачами дисциплины является: научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения при выборе тех или иных организационных форм функционирования предприятий питания; ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания; изложить концептуальные основы организации питания и обслуживания на предприятиях питания.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Учебная дисциплина "Технология и организация питания" относится к блоку 1 "Дисциплины (модули)" и входит в его вариативную часть.

2.1. Наименования предшествующих дисциплин

Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

2.1.1. Инновации в гостиничном деле:

Знания: факторы, характеризующие тип средства размещения, требования к ним; национальные особенности туристов, требования к их размещению и питанию

Умения: применять полученные знания в своей профессиональной деятельности; ориентироваться в тенденциях развития современных форм обслуживания; использовать отечественный и зарубежный опыт обслуживания в современных средствах размещения.

Навыки: информацией об инновационных формах обслуживания клиентов; современными информационными технологиями.

2.1.2. Технология гостиничной деятельности:

Знания: факторы, характеризующие тип средства размещения, требования к ним; национальные особенности туристов, требования к их размещению и питанию

Умения: применять полученные знания в своей профессиональной деятельности; ориентироваться в тенденциях развития современных форм обслуживания; использовать отечественный и зарубежный опыт обслуживания в современных средствах размещения.

Навыки: информацией об инновационных формах обслуживания клиентов; современными информационными технологиями.

2.2. Наименование последующих дисциплин

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины студент должен:

№ п/п	Код и название компетенции	Ожидаемые результаты
1	ПК-1 готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	<p>Знать и понимать: структуру и роль службы питания в гостиничном предприятии, состав помещений предприятий общественного питания, принципы составления меню, виды и типы питания в гостиничном предприятии,</p> <p>Уметь: применять полученные знания в области организации общественного питания при формировании гостиничного продукта; применять полученные знания в области организации общественного питания при формировании гостиничного продукта</p> <p>Владеть: современными технологиями в сфере питания, необходимыми для формирования гостиничного продукта</p>
2	ОПК-3 готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	<p>Знать и понимать: стандарты обслуживания, квалификационные требования к персоналу, организацию контроля качества услуг питания</p> <p>Уметь: управлять персоналом в ресторане, кафе, баре, закусочной; работать в коллективе, выполнять поставленные задачи, контролировать процесс обслуживания потребителей</p> <p>Владеть: навыками организации работы на предприятии общественного питания в гостиничных предприятиях</p>
3	ПК-8 готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	<p>Знать и понимать: принципы организации обслуживания потребителей питанием в гостиничных предприятиях; особенности обслуживания индивидуальных и групповых потребителей</p> <p>Уметь: применять на практике полученные знания</p> <p>Владеть: навыками организации обслуживания различных контингентов потребителей</p>
4	ПК-11 готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	<p>Знать и понимать: этапы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания; новые формы и методы обслуживания потребителей, технологию проведения приемов и банкетов</p> <p>Уметь: применять на практике полученные знания</p> <p>Владеть: навыками обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания в гостиницах</p>

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

4.1. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

2 зачетные единицы (72 ак. ч.).

4.2. Распределение объема учебной дисциплины на контактную работу с преподавателем и самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Количество часов	
	Всего по учебному плану	Семестр 7
Контактная работа	36	36,15
Аудиторные занятия (всего):	36	36
В том числе:		
лекции (Л)	18	18
практические (ПЗ) и семинарские (С)	18	18
Самостоятельная работа (всего)	36	36
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины, часы:	72	72
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины, зач.ед.:	2.0	2.0
Текущий контроль успеваемости (количество и вид текущего контроля)	ПК1, ПК2	ПК1, ПК2
Виды промежуточной аттестации (экзамен, зачет)	ЗЧ	ЗЧ

4.3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Семестр	Тема (раздел) учебной дисциплины	Виды учебной деятельности в часах/ в том числе интерактивной форме						Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ/ТП	КСР	СР	Всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	7	Раздел 1 Предприятия общественного питания, классификация, требования	6		6/2		23	35/2	
2	7	Тема 1.1 Зарождение индустрии питания Первые предприятия общественного питания на Руси. Появление ресторанов в России. Индустрия питания в Советский период. Создание «империй питания» в постперестроечное время	2		2		8	12	
3	7	Тема 1.2 Типы и классы предприятий питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Типы предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная. Факторы, определяющие тип общественного питания. Классификация ресторанов и баров.	2		2/1		6	10/1	ПК1
4	7	Тема 1.3 Требования к персоналу предприятий питания в соответствии с ГОСТ Р Персонал	2		2/1		9	13/1	

№ п/п	Семестр	Тема (раздел) учебной дисциплины	Виды учебной деятельности в часах/ в том числе интерактивной форме						Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ/ТП	КСР	СР	Всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		предприятий общественного питания. Классификация персонала: административный, производственный, обслуживающий. Критерии оценки персонала индустрии питания. Общие требования, предъявляемые к персоналу. Требования к конкретным должностям (директор, метрдотель, повар, кондитер, бармен, официант и др.)							
5	7	Раздел 2 Технология обслуживания на предприятиях общественного питания	12		12/4		13	37/4	
6	7	Тема 2.1 Организация питания в гостиницах. Структура службы питания гостиницы Организация питания в гостинице. Типы предприятий питания при гостиничных комплексах. Room-service, кейтеринг в гостиницах	4		4/1		4	12/1	
7	7	Тема 2.2 Услуги по организации обслуживания в предприятиях питания при гостиничных комплексах Типы питания, предлагаемые туристам в зависимости от	6		6/2		5	17/2	ПК2

№ п/п	Семестр	Тема (раздел) учебной дисциплины	Виды учебной деятельности в часах/ в том числе интерактивной форме						Формы текущего контроля успеваемости и промежу- точной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ/ТП	КСР	СР	Всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		размещения. Режим питания. Виды завтраков. Примерное меню. Обслуживание в номерах: меню, процесс принятия и исполнения заказа							
8	7	Тема 2.3 Особенности организации питания и обслуживания контингентов потребителей Обслуживание индивидуальных и групповых туристов в ресторанах, кафе, столовых. Режим питания.	2		2/1		4	8/1	ЗЧ
9		Всего:	18		18/6		36	72/6	

4.4. Лабораторные работы / практические занятия

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены.

Практические занятия предусмотрены в объеме 18 ак. ч.

№ п/п	№ семестра	Тема (раздел) учебной дисциплины	Наименование занятий	Всего часов/ из них часов в интерактивной форме
1	2	3	4	5
1	7	РАЗДЕЛ 1 Предприятия общественного питания, классификация, требования Тема: Зарождение индустрии питания	1.1. Современное состояние индустрии питания в России. Формы собственности в общественном питании. Франчайзинг в индустрии питания. (дискуссия)	2
2	7	РАЗДЕЛ 1 Предприятия общественного питания, классификация, требования Тема: Типы и классы предприятий питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.	1.2 Документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания (дискуссия)	2 / 1
3	7	РАЗДЕЛ 1 Предприятия общественного питания, классификация, требования Тема: Требования к персоналу предприятий питания в соответствии с ГОСТ Р	1.3 Определение численности персонала с учетом требований организации труда. Штатное расписание предприятия питания. Основные понятия и принципы составления. (дискуссия, практические задания)	2 / 1
4	7	РАЗДЕЛ 2 Технология обслуживания на предприятиях общественного питания Тема: Организация питания в гостиницах. Структура службы питания гостиницы	2.1. Характеристика меню различных видов, принципы составления. Обслуживание в номерах, обслуживание на этажах, выездное обслуживание гостиничных предприятий (практические задания)	4 / 1
5	7	РАЗДЕЛ 2 Технология обслуживания на предприятиях общественного питания Тема: Услуги по организации обслуживания в предприятиях питания при гостиничных комплексах	2.2. Правила оказания услуг на предприятиях общественного питания (дискуссия). Классификация и характеристика методов и форм обслуживания. Основные способы подачи блюд (активный семинар). Интерьер предприятия питания (практические задания)	6 / 2

№ п/п	№ семестра	Тема (раздел) учебной дисциплины	Наименование занятий	Всего часов/ из них часов в интерактивной форме
1	2	3	4	5
6	7	РАЗДЕЛ 2 Технология обслуживания на предприятиях общественного питания Тема: Особенности организации питания и обслуживания контингентов потребителей	2.3 Условия, влияющие на традиции питания туристов с различных регионов мира. Особенности питания туристов Европы, Америки, Юго-Восточной Азии, Ближнего Востока.	2 / 1
ВСЕГО:				18 / 6

4.5. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые работы не предусмотрены

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Для реализации познавательной и творческой активности студентов в учебном процессе используются современные образовательные технологии, дающие возможность повышать качество образования, более эффективно использовать учебное время и снижать долю репродуктивной деятельности учащихся за счет снижения времени, отведенного на выполнение самостоятельной работы. В рамках дисциплины «Технология и организация питания» предусмотрены следующие образовательные технологии:

?по уровню применения: педагогические;

?по организационной формам: групповые, классно-урочные;

?по типу управления познавательной деятельностью: классическо-лекционные, обучение с помощью технических средств, по книге, система малых групп;

?по подходу к обучаемому: лично-ориентированные, технологии сотрудничества;

?по преобладающему методу: объяснительно-иллюстративные; развивающее обучение; проблемно-поисковые, игровые.

В учебном процессе предусмотрено использование рейтинговой технологии (рейтинговой шкалы оценки), технологий на основе активизации и интенсификации деятельности обучающихся (игровое обучение, проблемное обучение, использование схемных моделей учебного материала, компьютерные технологии).

Достижимые результаты от применения образовательных технологий:

Рабочей программой предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий (лекция-визуализация, лекция-диалог, семинар-дискуссия, разбор конкретных практических ситуаций, презентации докладов с широким обсуждением в группе) с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов.

Преподавание дисциплины осуществляется в форме лекций и практических занятий и самостоятельной работы студентов.

Лекции проводятся в традиционной классно-урочной организационной форме, по подходу к обучаемому являются лично-ориентированными с применением технологии сотрудничества; по преобладающему методу: объяснительно-иллюстративными; направлены на развивающее и проблемно-поисковое обучение.

18 часов лекций являются традиционными классически-лекционными (объяснительно-иллюстративные).

Практические занятия организованы с использованием технологий развивающего обучения, проблемно-поискового и игрового обучения. Часть практического курса выполняется в виде традиционных практических занятий (объяснительно-иллюстративное решение задач) в объёме 18 часов. Остальная часть практического курса (6 часов) проводится с использованием интерактивных (диалоговых) технологий.

Активный семинар. В процессе семинара студенты выступают с презентациями, отвечают на вопросы аудитории и преподавателя. В конце семинара проводится групповое обсуждение.

Метод дискуссии выступает базовым в системе интерактивных методов обучения.

Дискуссия – это коллективное обсуждение конкретной проблемы, вопроса или сопоставление разных позиций, информации, идей, мнений и предложений. Во время дискуссии оппоненты могут либо дополнять друг друга, либо противостоять один другому. В первом случае больше будут проявляться качества, присущие диалогу, во втором – дискуссия будет носить характер спора, т. е. отстаивание своей позиции. Как правило, в дискуссии присутствуют оба эти элемента.

«Мозговой штурм» («мозговая атака») представляет собой разновидность групповой дискуссии, которая характеризуется отсутствием критики поисковых усилий, сбором всех вариантов решений, гипотез и предложений, рожденных в процессе осмысления какой-либо проблемы, их последующим анализом с точки зрения перспективы дальнейшего использования или реализации на практике.

Опросы. Устные опросы проводятся во время практических занятий и возможны при

проведении зачета в качестве дополнительного испытания при недостаточности результатов тестирования и решения задачи. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы.

Использование при проведении опроса технологии «нумерация студентов».

Каждому участнику присваивается определенный порядковый номер (первый, второй, третий, четвертый). Преподаватель задает вопрос и просит, чтобы «студенты вместе подумали над ответом». Преподаватель называет номер и только студенты с этим номером могут поднимать руки для ответа.

Письменные блиц-опросы позволяют проверить уровень подготовки к практическому занятию всех обучающихся в группе, при этом оставляя достаточно учебного времени для иных форм педагогической деятельности в рамках данного занятия. Письменный блиц-опрос проводится без предупреждения, что стимулирует обучающихся к систематической подготовке к занятиям.

Письменные опросы целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения зачета, когда необходимо проверить знания студентов по всему курсу.

Решение заданий в тестовой форме. Проводится два раза в течение изучения дисциплины (семестр) письменно. Не менее, чем за 2 недели до проведения тестирования, преподаватель должен подготовить бланки заданий, а также определить критерии оценки. Не менее, чем за 1 неделю до тестирования, преподаватель должен передает студентам исходные данные для подготовки к тестированию: разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме и теоретические источники (с точным указанием разделов, тем, статей) для подготовки. Каждому студенту отводится на тестирование 40 минут, по 2 минуты на каждое задание. Оценка результатов тестирования производится преподавателем в соответствие с ключами к тесту, результат сообщается через неделю. Самостоятельная работа студента организована с использованием традиционных видов работы. К традиционным видам работы относятся отработка лекционного материала и отработка отдельных тем по учебным пособиям, подготовка конспектов лекций, докладов и презентаций

Оценка полученных знаний, умений и навыков основана на модульно-рейтинговой технологии. Фонды оценочных средств освоенных компетенций включают как вопросы теоретического характера для оценки знаний, так и задания практического содержания (решение ситуационных задач, анализ конкретных ситуаций, работа с данными) для оценки умений и навыков.

Теоретические знания проверяются путём применения таких организационных форм, как индивидуальные и групповые опросы, решение тестов с использованием компьютеров или на бумажных носителях.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	№ семестра	Тема (раздел) учебной дисциплины	Вид самостоятельной работы студента. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	Всего часов
1	2	3	4	5
1	7	РАЗДЕЛ 1 Предприятия общественного питания, классификация, требования Тема 1: Зарождение индустрии питания	?проработка учебного материала (по основной и дополнительной литературе); ?написание опорного конспекта; ?письменные ответы на вопросы по теме; ?работа над курсовой работой	8
2	7	РАЗДЕЛ 1 Предприятия общественного питания, классификация, требования Тема 2: Типы и классы предприятий питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.	?проработка учебного материала (по основной и дополнительной литературе) написание опорного конспекта; ?подготовка презентации; ?письменные ответы на вопросы по теме; ?работа над курсовой работой	6
3	7	РАЗДЕЛ 1 Предприятия общественного питания, классификация, требования Тема 3: Требования к персоналу предприятий питания в соответствии с ГОСТ Р	?проработка учебного материала (по основной и дополнительной литературе) написание опорного конспекта; ?подготовка презентации; ?подготовка к круглому столу «Подбор и обучение персонала предприятий общественного питания»	9
4	7	РАЗДЕЛ 2 Технология обслуживания на предприятиях общественного питания Тема 1: Организация питания в гостиницах. Структура службы питания гостиницы	?проработка учебного материала (по основной и дополнительной литературе) написание опорного конспекта; ?подготовка презентации; ?письменные ответы на вопросы по теме;	4
5	7	РАЗДЕЛ 2 Технология обслуживания на предприятиях общественного питания Тема 2: Услуги по организации обслуживания в предприятиях питания при гостиничных комплексах	?проработка учебного материала (по основной и дополнительной литературе) написание опорного конспекта; ?подготовка к круглому столу «Режим питания иностранных туристов в гостиничных предприятиях»;	5

6	7	РАЗДЕЛ 2 Технология обслуживания на предприятиях общественного питания Тема 3: Особенности организации питания и обслуживания контингентов потребителей	?проработка учебного материала (по основной и дополнительной литературе) ?написание опорного конспекта; ?письменные ответы на вопросы по теме;	4
ВСЕГО:				36

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Год и место издания Место доступа	Используется при изучении разделов, номера страниц
1	Проектирование предприятий общественного питания	Попов В.Г.	2012, Тюмень, ТГНУ, 2012	Раздела 2
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров	Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.	2014, Издательство "Дашков и К" Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/50261#book_name , 2014	Раздела 1-2
3	Организация питания в туризме	Мантрова А.В.	М., НТБ, МИИТ, 2015	Раздела 1-2

7.2. Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Год и место издания Место доступа	Используется при изучении разделов, номера страниц
4	Организационно-управленческие процессы в системе организации работы предприятий общественного питания	Попов В.Г.	2010, Тюмень, ТГНУ https://e.lanbook.com/book/36862#book_name , 2010	Раздела 1
5	Маркетинг гостиниц и ресторанов	Дурович А.П.	Минск.: Новое знание, 2006. Электронная версия НТБ МИИТ, 2006	Раздела 1
6	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Кучер Л.С., Шкуратова Л.М.	М.: Деловая литература, 2006 Библиотека кафедры, 2006	Раздела 1 Раздела 2
7	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В.	2010, Издательство "Дашков и К" https://e.lanbook.com/book/5673#book_name , 2010	Раздела 2

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<http://restoved.ru/> - портал информационной группы «Ресторанные ведомости»
<http://iso.gost.ru/> - информационный портал по международной стандартизации
<http://www.restoran.ru/> - справочно-информационный портал
<http://www.frio.ru/> - федерация рестораторов и отельеров
<http://library.miit.ru/> - электронно-библиотечная система Научно-технической библиотеки МИИТ.
<http://www.library.ru/> - информационно-справочный портал Проект Российской государственной библиотеки для молодежи.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

К применимым информационным технологиям относятся: компьютеры, проекторы, экраны, создание электронных пособий, кейс-технологии, контроль качества знаний, тестирование. Компьютеры должны быть обеспечены стандартными лицензионными программными продуктами и обязательно программным продуктом Microsoft Office не ниже Microsoft Office 2007 (2013).

10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Для проведения аудиторных занятий и самостоятельной работы требуется:

1. Рабочее место преподавателя, подключённое к сетям INTERNET и INTRANET.
2. Специализированная лекционная аудитория с мультимедиа аппаратурой и интерактивной доской

11. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Студентам необходимо ознакомиться: с содержанием рабочей программы дисциплины (далее - РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, с графиком консультаций преподавателя.

На первом занятии студенты получают материалы курса (теоретические материалы для изучения, методические указания к проведению аудиторных занятий, а также файлы «Методические рекомендации по эффективному усвоению учебного материала» и «Составляющие рейтинговой оценки») в электронном виде.