

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.06

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ресторанное дело

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Общая трудоемкость: 6 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	10	Итого
Форма контроля	Экзамен	
Вид занятий		
Лекции	4	4
Лабораторные		
Практические	4	4
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР		
Промежуточная аттестация	0,35	0,35
Контактная работа	8,35	8,35
Самостоятельная работа	199	199
Контроль	8,65	8,65
Итого	216	216

Рабочую программу составил(и):

Заведующий кафедрой, доцент, канд.пед.наук, Третьякова Татьяна Петровна

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «__» _____ 20 г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(Протокол заседания № _____ от «_____» _____ 20____ г.)

1. Цель освоения дисциплины

Цель – приобретение студентами знаний, позволяющих будущим специалистам сформировать практические навыки по управлению обслуживанию на предприятиях общественного питания, основ и классов организационно-правовых форм.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Введение в профессию», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа и написание выпускной квалификационной работы).

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.1. Анализирует Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании Гостов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Знать: Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: Разрабатывать организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
		Владеть: Техническими средствами контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Курс	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1	Лек 1	Ресторанный бизнес и перспективы его развития	5	0,5			
	Лек 2	Организация торговой и производственной деятельности ресторана. Компьютерные системы управления рестораном	5	1			
	Лек 3	Прогрессивные сервисные технологии, используемые в ресторане.	5	1			
	Лек 4	Маркетинговая стратегия и тактика развития ресторанного бизнеса	5	0,5			
	Пр 1	Определение формата и ценового сегмента проекта. Разработка концепции предприятия, маркетингового паспорта	5	1	20		Ответы на контрольные вопросы, выполнение индивидуального задания
	Пр 2	Проведение конкурентного анализа и определение позиции на рынке ресторанного бизнеса. Анализ продуктового портфеля и маркетинговой активности конкурентов	5	2	20		Ответы на контрольные вопросы, выполнение индивидуального задания
	Пр 3	Способы позиционирования проектируемого предприятия Разработка системы 7P	5	1	20		Ответы на контрольные вопросы, выполнение индивидуального задания
	Лек 5	Правовые основы развития ресторанного бизнеса Разработка документации и технического паспорта проекта	5	0,5			

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Курс	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
	Лек 6	Формирование команды. Организационная структура.	5	0,5			
	Ср	Самостоятельное изучение материала, оформление отчетов по практическим занятиям. Подготовка к промежуточному контролю	5	199			
		Промежуточный контроль	5	0,35	40		Итоговый тест
		Контроль	5	8,65			
		Итого		216	100		

5. Образовательные технологии

Используются дистанционные образовательные технологии. При подготовке к ответам на тесты по темам курса и выполнению типовых заданий студенту необходимо тщательно изучить предлагаемую литературу, справочники, учебный материал.

Студент самостоятельно работает с дополнительной и основной литературой, справочниками, интернет-ресурсами.

При необходимости задать вопросы преподавателю в форуме.

После изучения курса выполнить итоговый тест.

Разместить на личной странице курса выполненные задания практикума для проверки преподавателем.

6. Методические указания по освоению дисциплины

Теоретические основы дисциплины студенты изучают на лекциях и закрепляются на практических занятиях.

Практические работы с применением активных и интерактивных методов:

- изучение и анализ нормативных документов;
- изучение и идентификация образцов – представителей основных групп технологических добавок;
- решение производственных задач, направленные на овладение навыками практической работы по определению безопасности сырья, пищевых продуктов, использованию технологических добавок в производственном процессе.

Для успешного освоения дисциплины студенты обеспечиваются учебно-методическими материалами по предмету (тематическими планами лекций, учебной и научной литературой).

Самостоятельная работа студентов включает в себя работу с литературой, подготовку к лабораторным работам, практическим занятиям.

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
10	ПК-5.1	Тестовые задания № 1,2 Вопросы к экзамену № 1-3, 7,8,10,11,16,24-30, 32-37, 39,40,51-54
	ПК-5.5	Тестовые задания № 3 Вопросы к экзамену № 4-6,9,12,13,18, 38,40, 45-50 Тестовые задания № 4,5 Вопросы к экзамену № 14-16, 19-23. 31,41-44

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Контрольные вопросы к практическим занятиям

(наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

Контрольные вопросы в практическому занятию № 1

1. Особенности организации и функционирования сервисных организаций.
2. Приведите примеры известных, завоевавших признание «брендов» в ресторанном сервисе.
3. Что такое ресторанный политика: товарная и ценовая?
4. Что включает делопроизводственное обеспечение управления персоналом?
5. Правила оказания услуг в ресторане.
6. Технологические документы, регламентирующие организацию производственного процесса в заготовочных и доготовочных цехах.
7. Изучить виды тренингов для обслуживающего персонала в ресторане.

Контрольные вопросы в практическому занятию № 5

1. Дайте определение понятию «Кейтеринг».
2. В чем заключается концепция «Кейтеринговые услуги»?
3. Цели дисциплины «Организация кейтеринга»
4. Охарактеризовать этап планирования выездного обслуживания.
5. Охарактеризовать этап подготовки выездного обслуживания
6. Что такое «Точка невозвращения» при кейтеринговом обслуживании?
7. Перечислите виды и типы кейтеринг-услуг.
8. Охарактеризовать этап реализации выездного обслуживания
9. Охарактеризовать этап подведение итогов выездного обслуживания
10. Какие требования предъявляются к оборудованию для кейтеринг обслуживания?
11. Как проводится подбор персонала для выездного обслуживания?
12. В каких направлениях развиваются кейтеринговые компании?
13. Какие нормативные документы необходимы для открытия кейтеринговой компании?
14. В чем заключается маркетинговая стратегия кейтеринг индустрии?
15. Как формируется ценовая политика кейтеринг индустрии?
16. Доставка и транспорт для выездного обслуживания.
17. Правила принятия заказа для выездного обслуживания.

18. По каким критериям определяется тематика и оформление торжественного мероприятия

Контрольные вопросы к практическому занятию № 7

1. Значение в питании холодных блюд и закусок.
2. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок для выездного обслуживания
3. Кулинарное назначение горячих закусок.
4. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок для выездного обслуживания
5. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы: отварная, припущенная, тушеная, жареная, запеченная.
6. Правила подбора соусов и гарниров к рыбным блюдам.
7. Ассортимент и технология приготовления блюд из морепродуктов.
8. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса: отварное, тушенное, жареное, запеченное.
9. Правила подбора соусов и гарниров к мясным блюдам.
10. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы: отварное, тушенное, жареное, запеченное.
11. Правила подбора соусов и гарниров к блюдам из птицы.
12. Ассортимент и технология приготовления десертов для выездного обслуживания.
13. Шоколадный фонтан – технология приготовления.
14. Ассортимент и технология приготовления горячих напитков.
15. Техника выполнения «Горка из шампанского» на 50 и 100 фужеров.
16. Понятие об аперитиве.
17. Групповые смешанные напитки, используемая посуда, подача и особенности сервировки.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» ставится, если студент глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленный вопрос, показал в ходе ответа теоретические знания по вопросу билета, соответствующие требованиям Федеральных Государственных образовательных стандартов высшего образования, проявил творческий подход и самостоятельность суждений по данному вопросу, подкрепил ответ примерами из практической деятельности;

«хорошо» – если ответ в целом отвечает требованиям к оценке «отлично», но студент допустил отдельные неточности, не показал достаточной глубины знаний, что вызвало необходимость задавать ему дополнительные вопросы;

«удовлетворительно» – если студент показал знания основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднился в обобщениях и выводах;

«неудовлетворительно» – если не выполнены условия для получения оценки «удовлетворительно».

7.2.2 Тестовые задания

Типовой пример тестов

1. Сервировка стола означает следующее:

а) правильное размещение на столе предметов сервировки; б) правильное пользование предметами сервировки во время еды; в) произвольное размещение предметов сервировки стола.

2. Основные требования, предъявляемые к сервировке стола – это соответствие _____, виду обслуживания (повседневные или праздничные завтрак, обед, ужин)

а) настроению метрдотеля; б) ассортименту подаваемых закусок, блюд, напитков в) имеющимся в наличии сервизам; г) нарядам гостей.

3. Верная последовательность сервировки стола представлена в ответе?

а) накрытие стола скатертью, сервировка тарелками, приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами; б) накрытие стола скатертью, расстановка приборов со специями, ваз с цветами, сервировка тарелками, столовыми приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток; в) накрытие стола скатертью, сервировка стеклянной посудой, тарелками, приборами, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами

4. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку включает в себя следующее:

а) закусочный прибор, чайная ложка, фужер; б) пирожковая тарелка, закусочный прибор, чайная ложка, фужер, салфетка; в) пирожковая тарелка, закусочный прибор, чайная ложка, фужер.

5. Предметы предварительной сервировки стола к повседневному ужину состоят из следующего: пирожковая тарелка; _____, закусочные приборы; столовые приборы; фужер; салфетка.

а) мелкая столовая тарелка (в качестве подстановочной) и закусочная тарелка; б) закусочная тарелка; в) рыбные приборы.

6. Какие приборы необходимы для еды бифштекса натурального?

а) закусочные нож и вилка; б) столовые нож и вилка; в) рыбные нож и вилка.

7. Официант производит хорошее впечатление, если он

а) в свободное от обслуживания время стоит, держа руки в карманах или скрестив их на груди; б) стоит, облокотившись о сервант или подсобный стол; в) умеет быстро бегать по залу, размахивая ручником; г) имеет красивую осанку, двигается легко и изящно.

8. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами проводится

а) по официальному поводу; б) по любому поводу.

9. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами отличается от банкета за столом с полным обслуживанием официантами:

а) сервировкой стола; б) методом подачи блюд; в) большим количеством официантом, участвующих в обслуживании; г) меньшим количеством блюд в меню; д) все ответы верны.

10. К обслуживающему персоналу предприятий ОП относят следующих работников:

а) метрдотель (администратор), официант, хостесс, бармен, буфетчик, кассир, повар на раздаче, гардеробщик, швейцар, продавец магазина кулинарии; б) заведующий производством, повар-бригадир, мастер-кондитер, пекарь; в) мойщик кухонной посуды, мойщик столовой посуды, повар на производстве и раздаче.

Критерии оценки:

Оцениваемый показатель	Кол. баллов, обеспечивающих получение:		
	удовлетворительн о	хорошо	отлично
Процент набранных баллов из 100% возможных	55% и более	70% и более	85% и более
Количество тестовых заданий:			
15	От 8 до 11	От 11 до 13	13 и более
20	От 11 до 14	От 14 до 17	17 и более
25	От 13 до 18	От 18 до 21	21 и более
26	От 14 до 18	От 18 до 22	22 и более
30	От 16 до 21	От 21 до 26	26 и более
40	От 22 до 28	От 28 до 34	34 и более

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Вопросы к экзамену
1.	Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса.
2.	Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса.
3.	Характеристика предприятий общественного питания.
4.	Сертификация и правила оказания услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ.
5.	Аттестация услуг ресторанного бизнеса. Маркетинг ресторана.
6.	Мерчендайзинг предприятия общественного питания. Франчайзинг в ресторанном бизнесе.
7.	Рекламное продвижение ресторана на рынок.
8.	Технологический процесс на предприятиях общественного питания.
9.	Общие принципы функционирования ресторана. Деятельность служб ресторана по организации питания.
10.	Взаимоотношения рестораторов и поставщиков.
11.	Современные направления в проектировании и техническом оснащении производственных помещений.
12.	Разработка концепции ресторана.
13.	Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем.
14.	Современные направления формирования и развития инфраструктуры ресторанного бизнеса
15.	Организация обслуживания по системе кейтеринг. Виды кейтеринга и их характеристика
16.	История развития кейтеринг индустрии.
17.	Как проводится подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, оборудования, участвующих в выездном обслуживании
18.	Реклама кейтеринг услуг.
19.	Особенности организации выездного обслуживания «Свадьба».
20.	Особенности организации выездного обслуживания «Юбилей».
21.	Особенности организации детского выездного обслуживания.
22.	Особенности организации корпоративного выездного обслуживания.
23.	Особенности сервировки шведского стола
24.	Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.
25.	Коктейли-аперитивы. Особенности приготовления и подача.
26.	Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
27.	Виды горячих напитков.
28.	Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
29.	Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков.
30.	Лидеры мировой кейтеринг индустрии
31.	Виды современных ресторанных технологий
32.	Классификация современного ресторанного оборудования
33.	Современные виды техники, теплового, холодильного, технологического оборудования.
34.	Направления использования современного оборудования в ресторанном деле.
35.	Эффективность современного ресторанного оборудования.

№ п/п	Вопросы к экзамену
36.	Новые возможности развития ресторанного бизнеса за счет внедрения современного оборудования
37.	Современные технологии производства готовых блюд в ресторан
38.	Эффект от применения современных форм организации производства.
39.	Техническое обеспечение производства готовых блюд
40.	Методы построения эффективной организационной структуры предприятия ресторанного бизнеса
41.	Современные формы организации труда
42.	Передовые методы управления персоналом на предприятиях сферы услуг питания.
43.	Новые формы обслуживания гостей ресторана.
44.	Современные требования, предъявляемые к уровню обслуживания в ресторанах.
45.	Автоматизированные кассовые терминалы
46.	Технология работы современных компьютерных систем.
47.	Особенности процесса автоматизации обслуживания с помощью системы 1-С: Парус и другие.
48.	Особенности процесса автоматизации обслуживания с помощью системы Ар-Кипер.
49.	Автоматизированное ведение бухгалтерского учета в ресторанном бизнесе: взаимодействие систем 1-С: Парус и 1-С: бухгалтерия
50.	Схема и принципы построения компьютерных систем учета в ресторанном бизнесе
51.	Анализ развития ресторанных технологий
52.	Направления дальнейшего развития современных технологий в сфере предоставления услуг питания
53.	Анализ опыта внедрения передовых технологий ведущими ресторанами мира и России.
54.	Современные формы организации производства в горячих, холодных, кондитерских цехах
55.	Формирование организационной структуры заведения в зависимости от типа предприятия
56.	Гостецентричный проект: понятие, значение, требования
57.	Принципы и методы проектирования клиентского опыта
58.	Маркетинговые технологии продвижения предприятия ресторанного бизнеса
59.	Требования к помещению. Правовые основы аренды и использования помещений под ресторан
60.	Разработка документации и технического паспорта проекта

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
9	Экзамен (по накопительному рейтингу)	«отлично»	Текущий рейтинг составляет 85-100 баллов
		«хорошо»	Текущий рейтинг составляет 70-84 балла
		«удовлетворительно»	Текущий рейтинг составляет 55-69 баллов
		«неудовлетворительно»	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Венецианский А. С.	Технологии ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : лаб. практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Библиогр.: с. 100.	лаб. практикум	2016	ЭБС "ZNANIUM.CO M"
2	Милл Роберт Кристи	Управление рестораном [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Милл Роберт Кристи— Электрон. текстовые данные.— Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 536 с.— ISBN 978-5-238-01589-7	Учебник	2017	ЭБС IPRbooks
3	Родионова Н.С., Сидельников В.М., Попов Е.С., Богомолов А.В.	Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, ЭБС IPRbooks 2018.— 228 с.- ISBN 978-5-00032-365-6	учебное пособие	2018	ЭБС IPRbooks

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
4	Федцов В. Г.	Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2019.— 248 с.- ISBN 978-5-394-03326-1	учебное пособие	2019	ЭБС IPRbooks
5	Башин Ю. Б.	Кейтеринг: Учебное пособие / Башин Ю.Б., Телепченкова Н.В. - Москва: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 126 с. - ISBN 978-5-16-102776-9	учебник	2019	ЭБС "ZNANIUM.CO M"

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Васюкова А. Т.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с.	учебник	2015	ЭБС "ZNANIUM. COM"
2	Виноградова С. А.	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.	учебное пособие	2014	ЭБС IPRbooks

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		А. Виноградова, Н. В. Сорокина, Т. С. Жданова. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 208 с.			
3	Кацерикова Н. В.	Ресторанное дело [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов / Н. В. Кацерикова. - 2-е изд. перераб. и доп. - Кемерово : Кемеров. технол. ин-т пищевой промышленности, 2012. - 332 с. - ISBN 978-5-89289-603-0.	учебное пособие	2012	ЭБС IPRbooks

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.ostu.ru/libraries/polnotekst/Uhebn_izd/2007/UP_organiz_obslug.rar
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.ostu.ru/libraries/polnotekst/Uhebn_izd/2011/Artemova_orgpr_OP.pdf
3. Ресторатор CHEF [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://restoratorchef.ru/>
4. Ресторанные ведомости [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.restoved.ru/books/menedgment_i_marketing/
5. Общепит:бизнес и искусство [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.panor.ru/journals/obshepit/new/index.php>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1.	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширмы, проектор на штативе, стол преподавательский, стулья преподавательские, Транспарант-перетяжка, системный блок
2.	Помещение для самостоятельной работы студентов Г-401	Стол�ы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет