

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:03:47

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное

образовательное учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Председатель УС института

___ "___" 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Управление качеством продукции общественного питания

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания**

Направленность (профиль)

Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

заочная

Год начала обучения

2021 г.

Изучается в 4 семестре

Пятигорск, 2021 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Управление качеством продукции общественного питания» - сформировать у будущих специалистов знания теоретических основ и практические навыки по разработке, организации и внедрению систем качества во всех сферах деятельности предприятий и форм.

Для достижения данной цели необходимо решить следующие задачи:

- ознакомить с теорией основоположников всеобщего управления качеством и систематизировать знания в области менеджмента качества;
- изучить принципы системного управления качеством продукции и услуг;
- дать знания методических основ управления качеством продукции и изучить международные стандарты ISO серии 9000;
- приобрести навыки по применению статистических методов контроля качества продукции;
- ознакомить с основными нормативными документами по вопросам качества;
- ознакомить с системами управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
- приобрести практические навыки по применению современных методов управления качеством;
- сформировать практические подходы по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление качеством продукции общественного питания» относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 (Б1.В.14) ОП ВО подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение происходит в 3,4 семестрах.

3.Связь с предшествующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины базируется на знании следующих дисциплин:

Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании, Пищевые и биологически активные добавки, Пищевые добавки в общественном питании, Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

4.Связь с последующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины является предшествующей для следующих дисциплин: Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

5.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

5.1 Наименование компетенций

Код	Формулировка:
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

5.2 Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: технологический контроль производимой продукции и услуг; технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК-3
Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК-3
Владеть: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК-3
Знать: виды нормативно-технической документации, используемой в предприятиях питания	ПК-25
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, используя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК-25
Владеть: способностью анализировать научно-техническую информацию, представленную в отечественных и зарубежных источниках, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК-25

6. Объем учебной дисциплины/модуля

Объем занятий: Итого	54 ч.	2 з.е.
В том числе аудиторных	7,5 ч.	
Из них:		
Лекций	4,5 ч.	
Практических занятий	3 ч.	
Самостоятельной работы	46,5 ч.	
Зачет 4 семестр		

7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов занятий

7.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
4 семестр							
РАЗДЕЛ 1. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ							
1	Качество как объект управления. Процессы управления качеством	ОПК-3; ПК-25	1,5	-			-
	Итого за 7 семестр		1,5	-			-
8 семестр							
2	Функции и субъекты управления качеством. Организация контроля производства и качества продуктов	ОПК-3; ПК-25	-	-			72
3	Структура контрольных органов. Технологическая документация. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях	ОПК-3; ПК-25	-	-			
РАЗДЕЛ 2. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ							
4	Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Характеристика показателей качества	ОПК-3; ПК-25	1,5	1,5			
5	Оценка качества и бракераж продукции общественного питания. Техническое регулирование продукции общественного питания	ОПК-3; ПК-25	-	-			
6	Международная стандартизация. Нормативная документация общественного питания	ОПК-3; ПК-25	-	-			
РАЗДЕЛ 3. НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ							
7	Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качества	ОПК-3; ПК-25	-	-			
8	Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов	ОПК-3; ПК-25	-	1,5			

	ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ)						
	Итого за 8 семестр		1,5	3			72
	Всего		3	3			72

7.2 Наименование и содержание лекций

№ темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
4 семестр			
РАЗДЕЛ 1. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ			
1	Качество как объект управления. Процессы управления качеством 1. Качество как объект управления 1.1. Понятие качества 1.2. Значение повышения качества 1.3. Качество как объект управления 2. Процессы управления качеством	1,5	
	Итого за 7 семестр	1,5	-
8 семестр			
2	Функции и субъекты управления качеством. Организация контроля производства и качества продуктов 1. Объекты, субъекты, принципы и функции управления качеством 1.1. Основные этапы в теории и практике управления качеством 1.2. Категории управления качеством 1.3. Классификация управленческих функций 1.4. Принципы и методы управления качеством продукции 1.5. Средства управления качеством 2. Организация контроля производства и качества продуктов 2.1. Виды и системы контроля 2.2. Формы контроля	-	
3	Структура контрольных органов. Технологическая документация. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях 1. Структура контрольных органов 2. Технологическая документация 3. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях	-	
РАЗДЕЛ 2. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ			
4	Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Характеристика показателей качества 1. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции	1,5	

	2. Характеристика показателей качества 2.1. Характеристика показателей назначения 2.2. Характеристика показателей надежности 2.3. Характеристика показателей технологичности 2.4. Характеристика патентно-правовых показателей		
5	Техническое регулирование продукции общественного питания. Оценка качества и бракераж продукции общественного питания 1. Принципы технического регулирования. Основные понятия технического регулирования 1.1. Основные понятия и определения 1.2. Стандартизация 1.3 Сертификация 2. Оценка качества продукции общественного питания 2.1. Методы оценки качества продукции Методы определения показателей качества 3. Бракераж продукции общественного питания	-	
6	Международная стандартизация. Нормативная документация общественного питания 1. Техническое регулирование 2. Международная стандартизация 3. Нормативная документация общественного питания	-	
РАЗДЕЛ 3. НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ			
7	Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качеством 1. Классификация методов обеспечения качества Характеристика метода «Сплошной контроль» Характеристика метода «Индивидуальный контроль» Характеристика метода «Управление процессами». Контрольная карта Шухарта. Характеристика метода «Управление качеством» Характеристика метода «Планирование качества» Характеристика метода «Экологическое управление» 2. Совершенствование систем управления качеством	-	
8	Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ) 1. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. 2. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг. 3. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ).	-	

	3.1. Цели концепции ХАССП		
	3.2. Принципы и этапы разработки системы ХАССП		
	Итого за 4 семестр	1,5	
	Итого	3	

7.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

7.4 Наименование практических занятий

№ темы дисциплины	Наименование тем практических занятий	Объем часов	Интерактивная форма проведения
РАЗДЕЛ 2. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ			
4	Основные понятия, термины и определения в области качества продукции Технико-экономическое понятие «качество продукции». Понятие «Качество продукции общественного питания». Свойство продукции, показатель качества продукции, параметр качества, единичные и комплексные показатели, система показателей качества. Коэффициент весомости. Определение «пищевой ценности», «энергетической ценности» продукта.	1,5	
РАЗДЕЛ 3. НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ			
8	Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ) Планирование качества продукции. Задания при планировании качества продукции. Задачи планирования повышения качества продукции: достижение и превышение технического уровня и качества лучших предприятий, своевременная замена или снятие с производства устаревших изделий, обеспечение строгого соблюдения требований стандартов, технических условий, сборников рецептур и др. Предмет и задачи планирования качества продукции. Основные направления повышения качества продукции общественного питания. Система ХАССП или система критической контрольной точки. Схема контроля производства экспортной продукции.	1,5	
	Итого за 4 семестр	3	
	Итого	3	

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализ	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт	Средства и технологии	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная	Всего

уемых компет енций		самостоя- тельной ра- боты	оценки		работа с пре- подавателем	
8 семестр						
ОПК-3; ПК-25	Подготовка к практическим занятиям	Отчет по практическ им работам	Отчет (письмен- ный)	0,54	0,06	0,6
ОПК-3; ПК-25	Самостоятельно е изучение литературы по темам № 1-8	Конспект	Собеседова- ние	55,26	6,14	61,4
ОПК-3; ПК-25	Выполнение контрольной работы по темам № 1-8	Текст контрольно й работы	Контрольная работа	9,9	0,1	10
Итого за 4 семестр				65,7	6,3	72
Итого				65,7	6,3	72

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оценива- емой компе- тенции	Этап форми- рования ком- петенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Тип кон- троля (те- ку- щий/пром- ежуточ- ный)	Вид кон- троля (устный, письмен- ный или с помощью техниче- ских средств)	Наименование оценочного средства
ОПК-3; ПК-25	1 - 8	Собеседова- ние	текущий	устный	Вопросы для собеседования
ОПК-3; ПК-25	1-8	Контрольная работа	текущий	Письмен- ный или с помощью техниче- ских средств	Комплект за- даний для контрольной работы

8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Уровни сфор- миро- ванности ком- петенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
Базовый	ОПК-3				
	Знание: тех- нологического контроля про- изводимой продукции и	Не знает тех- нологического контроля про- изводимой продукции и	Знает техно- логический контроль про- изводимой продукции и	Знает техно- логический контроль про- изводимой продукции и	

	услуг	услуг	услуг, но до- пускает не- точности	услуг	
	Умение: осуществлять технологиче- ский контроль соответствия качества про- изводимой продукции и услуг	Не умеет осуществлять технологиче- ский контроль соответствия качества про- изводимой продукции и услуг	Умеет осуществлять технологиче- ский контроль соответствия качества про- изводимой продукции и услуг, но ис- пытывает определенные трудности.	Умеет осуществлять технологиче- ский контроль соответствия качества про- изводимой продукции и услуг	
	Владение: способностью осуществлять технологиче- ский контроль соответствия качества про- изводимой продукции и услуг	Не владеет способностью осуществлять технологиче- ский контроль соответствия качества про- изводимой продукции и услуг	Владеет спо- собностью осуществлять технологиче- ский контроль соответствия качества про- изводимой продукции и услуг, но до- пускает не- точности	Владеет спо- собностью осуществлять технологиче- ский контроль соответствия качества про- изводимой продукции и услуг	
	ПК-25				
	Знание: видов нормативно- технической документации, используемой в предприя- тиях питания	Не знает ос- новные виды нормативно- технической документации, используемой в предприятиях питания	Знает основ- ные виды нормативно- технической документации, используемой в предприя- тиях питания, до допускает не- точности	Знает основ- ные виды нормативно- технической документации, используемой в предприя- тиях питания	
	Умение: ис- пользовать технические средства для измерения ос- новных пара- метров техно- логических процессов	Не умеет ис- пользовать технические средства для измерения ос- новных пара- метров техно- логических процессов	Умеет исполь- зовать техни- ческие сред- ства для изме- рения основ- ных парамет- ров техноло- гических про- цессов, но до- пускает не- точности	Умеет исполь- зовать техни- ческие сред- ства для изме- рения основ- ных парамет- ров техноло- гических про- цессов	
	Владение: способностью использовать технические средства для измерения ос- новных пара- метров техно-	Не владеет способностью использовать технические средства для измерения ос- новных пара- метров техно-	Владеет способностью использовать технические средства для измерения ос- новных пара- метров техно-	На достаточно хорошем уровне владе- ет способностью использовать технические средства для	

	логических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	логических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	логических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, но допускает некорректные формулировки	измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	
Повышенный	ОПК-3				
	Знание: технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам				Глубокие знания технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Умение: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам				Умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Владение: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам				Владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	ПК-25				
	Знание: видов нормативно-технической документации, используемой в предприятиях питания				Глубокие знания видов нормативно-технической документации, используемой в предприятиях

					ях питания, в том числе ГОСТ и ТР ТС
	Умение: организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, используя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания				Умеет организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, используя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владение: способностью анализировать научно-техническую информацию, представленную в отечественных и зарубежных источниках, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции				Владеет способностью анализировать научно-техническую информацию, представленную в отечественных и зарубежных источниках, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов заочной формы обучения не предусмотрена.

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура дифференцированного зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине, в следующих формах: собеседование, отчет (письменный).

Допуск к практическим занятиям происходит при наличии у студентов печатного варианта отчёта. Защита отчёта происходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчёта соответствует установленным требованиям, а отчёт полностью раскрывает суть работы.

Основанием для снижения оценки являются:

- неточность формулировок определений;
 - неточное описание технологических процессов производства пищевых продуктов.
- Отчёт может быть отправлен на доработку в следующих случаях:
- грубые ошибки;
 - не правильно представлены формулы и расчёты;
 - не верны информационные данные по представленной теме.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы – конспекта, отчета по практическим работам приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем дисциплины лекционного курса, взаимосвязь тем лекций с практическими занятиями, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет- ресурсы
1	Подготовка к практическим занятиям	1,2	1-5	1,2,3	1-6
2	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-8	1,2	1-5	1,2,3	1-6
3	Выполнение контрольной работы по темам № 1-8	1,2	1-5	1,2,3	1-6

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

10.1.1. Перечень основной литературы:

1. Михеева, Е.Н. Управление качеством: учебник / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 531 с. : ил. - Библиогр.: с. 481-487. - ISBN 978-5-394-01078-1

2. Тепман, Л.Н. Управление качеством: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления (080100) / Л.Н. Тепман; под ред. В.А. Швандар. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 352 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн.. - ISBN 978-5-238-01274-2

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. Учебное пособие. - М., «Дашков Ко», 2007. - 328 с. ISBN: 5-94798-799-6.

2. Вытовтов, А.А. Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров / А.А. Вытовтов, Т.В. Шленская. - СПб.: ГИОРД, 2007. - 170с. ISBN: 978-5-98879-044-0.

3. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева – СПб.: «Троицкий мост», 2009. Ч.1. Продукты растительного происхождения – 198 с. Ч.2. Продукты животного происхождения – 304 с. ISBN: 978-5-604406-02-8.

4. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М.: Логос, 2014. - 152 с. : табл., схем, ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-779-8

5. Эванс, Д. Управление качеством: учебное пособие / Д. Эванс. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 671 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-01062.

10.2 Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Макличенко О.А. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Управление качеством продукции общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2020.

2. Макличенко О.А. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Управление качеством продукции общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2020.

3. Макличенко О.А. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Управление качеством продукции общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2020.

10.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации

2. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиска литературы

3. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала

4. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов

5. <http://www.hotelnews.ru> – Сайт сбора информации в сфере гостиничного бизнеса

6. www.probiznes.ru - «Система расчетов для общественного питания»,

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные справочные системы: не предусмотрено.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

2. Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

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

Ауд. 325 – для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор View Sonic PJD5122; проекционный экран; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.