Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
28.03.2022г протокол № 2

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Сервис в индустрии питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.В.01 Введение в профессиональную деятельность
(код и наименование РПД)

43.03.01 Сервис
(код, наименование направления подготовки/специальности)

заочная
(формы обучения)

Год набора -2022

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Кузина Алина Владимировна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Введение в профессиональную деятельность одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Протокол от 11.05.2022 № 1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина *(индекс, наименование)* обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ПК-1	Способен планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей предприятий индустрии питания	ПК-1.1	Осуществляет планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах
		ПК-1.3	Использует информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) 33.008 Руководитель предприятия питания 33.013 Официант, бармен D Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	ПК-1.1	на уровне знаний: знает потребности предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах
		на уровне умений: способен планировать потребности предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах
		на уровне навыков: осуществляет планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах
	ПК-1.3	на уровне знаний: знает прогрессивные технологии оказания услуги общественного питания
		на уровне умений: способен собирать информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
		на уровне навыков: использует информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги

		общественного питания

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетных единицы, что соответствует 144 академическим часам. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 14 часов: 6 лекций, 8 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 121 час; контроль – 9 часов, форма контроля – экзамен. Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	История и современные тенденции развития ресторанного дела	66	2/-		4/-	-	60	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 2	Организация труда персонала и обслуживания гостей на предприятиях питания	69	4/-		4/-		61	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Промежуточная аттестация		9						экзамен
Всего:		144	6		8		121	9

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся)7;

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)8;

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ)9;

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации)10;

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. История и современные тенденции развития ресторанного дела

История предпринимательства в сфере обслуживания в эпоху древней Греции, Рима и Египта. Места, предоставляющие пищу и напитки, в рассвете организованного общества. Бары и винные магазины с дополнительными салонами в Древней Греции. История ресторанного бизнеса с XVII века. Первые харчевни в Англии. Развитие паломничества. Появление постоялых дворов. Расширение римских городов и увеличение количества путешествий. Развитие широкого выбора пунктов питания и напитков: История русской ресторации – от корчмы до ресторана. Содержание кабаков как дополнительная повинность для населения. Винокурни или пивоварни. Частные харчевни. Современное состояние и основные направления развития ресторанного сервиса. Особенности ресторанного сервиса в России и за рубежом. Классификация предприятий общественного питания. Рестораны: виды, классы, основные требования. Организационные структуры управления рестораном. Понятие услуги и качества услуг. Структура и классификация услуг ресторана.

Тема 2. Организация труда персонала и обслуживания гостей на предприятиях питания

Особенности труда работников торгового сервиса. Режим труда и отдыха. Нормативная база. Требования к персоналу. Разработка должностной инструкции. Технологии работы с персоналом ресторана. Технология тренинга для повышения качества обслуживания. Личная подготовка персонала к обслуживанию. Основные требования к личной гигиене. Инструктаж. Понятие процесса обслуживания. Условия обслуживания. Методы, формы и виды обслуживания (Самообслуживание, обслуживание официантами, барменами, комбинированное обслуживание). Особенности обслуживания на предприятиях питания различных типов. Прогрессивные технологии обслуживания. Подготовка ресторана к обслуживанию. Уборка торговых помещений.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации Б1.В.01 Введение в профессиональную деятельность используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. История и современные тенденции развития ресторанного дела	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Тема 2. Организация труда персонала и обслуживания гостей на предприятиях питания	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерная тематика рефератов (докладов, эссе и так далее)

1. Исторический аспект развития предприятий питания.
2. Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране.
3. Состояние массового питания в туристских регионах.
4. Особенности деятельности предприятий питания в мире.
5. Анализ соблюдения действующих Правил оказания услуг ОП на конкретных примерах.
6. Классификация услуг ОП за рубежом и требования к ним.
7. Анализ организации обслуживания в предприятии ОП (на конкретном примере).
8. Размещение предприятий ОП в гостиничных комплексах.
9. Интерьеры залов предприятий ОП.
10. Оборудование торговых помещений.
11. Информационное обеспечение торгового процесса.
12. Карта меню, особенности её составления (на конкретном примере).
13. Карта вин, принципы составления (на конкретном примере).

14. Правила подбора напитков к блюдам и закускам.
15. Этикет еды – общие правила потребления блюд.
16. Современные методы подачи блюд.
17. Правила обслуживания.
18. Новые формы расчета за питание, чаевые.
19. Дипломатические приемы и банкеты.
20. Неофициальные приемы и банкеты.
21. Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему.
22. Комбинированные банкеты.
23. Организация обслуживания в гостиницах (на конкретном примере).
24. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.
25. Виртуальные предприятия питания.
26. Концептуальные предприятия питания.
27. Кейтеринг.
28. Мерчендайзинг в общественном питании.
29. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.
30. Организация обслуживания питанием автотуристов.
31. Организация обслуживания питанием автотуристов.
32. Организация обслуживания питанием на водном транспорте.
33. Организация обслуживания питанием на железнодорожном транспорте.
34. Требования к предприятиям питания авиатуристов.
35. Документальное оформление питания групповых и индивидуальных туристов.
36. Договорные взаимоотношения турфирм с предприятиями питания.
37. Контроль в общественном питании в стране и за рубежом.

Рекомендуемая тематика практических занятий

Тема: «Генезис традиций питания».
1. Пищевая карта мира.
2. Особенности питания в различных странах мира, факторы, влияющие на культуру питания: природные, религиозные.
3. Французская кухня как родоначальница европейской.
4. История традиций питания в Италии, в России, Великобритании и Ирландии.

Тема: «Понятие индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»
1. Что подразумевается под организационной культурой гостиничного и ресторанного сервиса?
2. В чем суть проведения маркетинговых исследований услуг гостиницы и ресторана?
3. Каковы функции маркетинга в гостинице и ресторане?
4. Что вы понимаете под новыми видами услуг в гостинице и ресторане?
5. Расскажите про мерчедайзинг в ресторане?
6. Что такое кейтеринг?
7. В чем суть формирования высокоэффективного коллектива ресторана?
8. Расскажите о требованиях к поведению обслуживающего персонала гостиницы и ресторана.

Тема: «Современное состояние и основные направления организации питания населения».
1. Характеристика и тенденции развития потребительского рынка страны.
2. Социально-экономическое значение предприятий питания.
3. Задачи коммерческой деятельности предприятий питания.
4. Особенности торгово-производственной деятельности предприятий общественного питания.
5. - Планирование и размещение сети предприятий.
6. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания.
7. Планирование и размещение сети предприятий.
8. Состояние и перспективы развития предприятий быстрого обслуживания.
9. Сетевые предприятия питания. Концепция предприятия.

10. Организация питания школьников. Передовой опыт, направления совершенствования организации питания учащихся.
11. Организация питания студентов, направления совершенствования.
12. Организация питания работающих.

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания *Что делает обучающийся (какие действия способен выполнить), подтверждая освоение компетенции*	Критерий оценивания *Как (с каким качеством) выполняется действие. Соответствует оценке «отлично» в шкале оценивания в РПД.*
ПК-1.1 Осуществляет планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах	Ответ на экзамене	Демонстрирует на высоком уровне знания, умения и навыки осуществления планирования потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах
ПК 1.3 Использует информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Ответ на экзамене	Демонстрирует на высоком уровне знания, умения и навыки использования информации о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Перечень вопросов для проведения экзамена по дисциплине

1. Исторический аспект развития предприятий питания.
2. Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране.
3. Состояние массового питания в туристских регионах.
4. Особенности деятельности предприятий питания в мире.
5. Анализ соблюдения действующих Правил оказания услуг ОП на конкретных примерах.
6. Классификация услуг ОП за рубежом и требования к ним.
7. Анализ организации обслуживания в предприятии ОП (на конкретном примере).
8. Размещение предприятий ОП в гостиничных комплексах.
9. Интерьеры залов предприятий ОП.
10. Оборудование торговых помещений.
11. Информационное обеспечение торгового процесса.
12. Карта меню, особенности её составления (на конкретном примере).
13. Карта вин, принципы составления (на конкретном примере).
14. Правила подбора напитков к блюдам и закускам.
15. Этикет еды – общие правила потребления блюд.
16. Современные методы подачи блюд.
17. Правила обслуживания.
18. Новые формы расчета за питание, чаевые.
19. Дипломатические приемы и банкеты.
20. Неофициальные приемы и банкеты.
21. Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему.
22. Комбинированные банкеты.

23. Организация обслуживания в гостиницах (на конкретном примере).
24. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.
25. Виртуальные предприятия питания.
26. Концептуальные предприятия питания.
27. Кейтеринг.
28. Мерчендайзинг в общественном питании.
29. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.
30. Организация обслуживания питанием автотуристов.
31. Организация обслуживания питанием автотуристов.
32. Организация обслуживания питанием на водном транспорте.
33. Организация обслуживания питанием на железнодорожном транспорте.
34. Требования к предприятиям питания авиатуристов.
35. Документальное оформление питания групповых и индивидуальных туристов.
36. Договорные взаимоотношения турфирм с предприятиями питания.
37. Контроль в общественном питании в стране и за рубежом.

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Демонстрирует на высоком уровне знания, умения и навыки осуществления планирования потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах и использования информации о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	5 (отлично)
Демонстрирует на хорошем уровне знания, умения и навыки осуществления планирования потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах и использования информации о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	4 (хорошо)
Демонстрирует на низком уровне знания, умения и навыки осуществления планирования потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах и использования информации о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	3 (удовлетворительно)
Не демонстрирует знания, умения и навыки осуществления планирования потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах и использования информации о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	2 (неудовлетворительно)

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Кузина А.В. Введение в профессиональную деятельность. Методические указания по выполнению контрольной работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.

2. Кузина А.В. Введение в профессиональную деятельность. Методические указания по выполнению самостоятельной работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 442 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04473-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492678

2. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488235

3. Бабокин, Г. И. Основы функционирования систем сервиса. В 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / Г. И. Бабокин, А. А. Подколзин, Е. Б. Колесников. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 423 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06221-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493209

4. Бабокин, Г. И. Основы функционирования систем сервиса. В 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / Г. И. Бабокин, А. А. Подколзин, Е. Б. Колесников. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 407 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06223-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493847

7.2. Дополнительная литература

1. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206630

2. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 178 с. — ISBN 978-985-503-869-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131943

3. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/297662

4. Жарнова, В. В. Санитария и гигиена общественного питания : методические рекомендации / В. В. Жарнова, И. М. Колесник. — Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2017. — 53 с. — ISBN 978-985-582-133-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262580

5. Мусаева, Н. М. Пищевые и биологически активные добавки : учебно-методическое пособие / Н. М. Мусаева. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2019. — 91 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159407

6. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/498957

7. Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15827-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509831

8. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496874

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC– Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия

Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.
2	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.
4	115	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт.