

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина»
Институт экономики, управления и сервиса
Кафедра индустрии сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института



Е. Ю. Меркулова
«05» июля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.07.2 Организация производственно-технологических процессов предприятий индустрии гостеприимства и сервиса

Направление подготовки/специальность: 43.03.01 - Сервис

Профиль/направленность/специализация: Сервис и управление недвижимым имуществом и коммунальной инфраструктурой

Уровень высшего образования: бакалавриат

Квалификация: Бакалавр

год набора: 2021

Автор программы:

Кандидат экономических наук, Мачалкин Сергей Евгеньевич

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки РФ от «08» июня 2017 г. № 514).

Рабочая программа принята на заседании Кафедры индустрии сервисы и туризма «28» июня 2021 г. Протокол № 10

Рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета Института экономики, управления и сервиса, Протокол от «05» июля 2021 г. № 12.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавра.....	10
3. Объем и содержание дисциплины.....	11
4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства.....	13
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	26
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	27
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	28

1. Цели и задачи дисциплины

1.1 Цель дисциплины – формирование компетенций:

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

1.2 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся обучающиеся в рамках освоения дисциплины:

- организационно-управленческий
- сервисный

1.3 Дисциплина ориентирована на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности в сфере: 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере организации и управления процессами постпродажного обслуживания промышленной продукции различного назначения и сервисной поддержки ее потребителей)

1.4 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы:

Обобщенные трудовые функции / трудовые функции / трудовые или профессиональные действия (при наличии профстандарта)	Код и наименование компетенции ФГОС ВО, необходимой для формирования трудового или профессионального действия	Индикаторы достижения компетенций
	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Проектирует траекторию своего профессионального роста и личностного развития, расширяет свой профессиональный кругозор: приобретает и использует на практике базовые знания, умения и навыки из различных сфер профессиональной деятельности, в том числе, в организации производственно-технологических процессов предприятий индустрии гостеприимства и сервиса

1.5 Согласование междисциплинарных связей дисциплин, обеспечивающих освоение компетенций:

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Форма обучения											
		Очная (семестр)						Заочная (семестр)					
		2	3	4	5	6	7	2	3	4	5	6	7
1	3D-моделирование		+						+				
2	History&Technology			+						+			
3	Автоматизированные системы и базы данных					+						+	
4	Аналитическое чтение		+						+				
5	Бизнес-планирование в АльтИнвест			+						+			
6	Бизнес-планирование и проектирование предприятий сервиса и туризма						+						+

7	Биология развития человека в норме и патологии			+					+			
8	Великие Учителя человечества (Моральные и этические учения Конфуция, Будды, Моисея, Иисуса Христа, Мухаммеда)	+						+				
9	Виктимология		+						+			
10	Военная пропаганда как информационное оружие			+					+			
11	Генетика человека	+						+				
12	Геоинформационные технологии в профессиональной деятельности					+					+	
13	Девальвация нормы психического и личностного развития: причины и последствия			+					+			
14	Духовно-нравственное воспитание	+						+				
15	Зарубежная литература и вызовы современности			+					+			
16	Защита прав человека	+						+				
17	Игровые технологии в образовании		+						+			
18	Интернет-ресурсы на службе истории: источники и методы	+						+				
19	Историко-культурное наследие Тамбовской области в цифровом измерении			+					+			
20	Исторические реконструкции: от археологии до 3D технологий		+						+			
21	Компьютерная графика и дизайн	+						+				
22	Компьютерное моделирование и проектирование в сервисе					+					+	
23	Контроль за исполнением ремонтов в многоквартирных домах		+						+			

24	Критический инструментарий для принятия решений и аргументация			+					+			
25	Лингвистическая экспертиза спорных текстов			+					+			
26	Литература русского зарубежья		+					+				
27	Личное планирование и управление рабочим временем		+					+				
28	Логика	+						+				
29	Менеджмент карьеры: как стать успешным руководителем		+					+				
30	Методы анализа и интерпретации количественных и качественных данных	+						+				
31	Методы изучения повседневности	+						+				
32	Мир современного искусства: постмодернистский проект	+						+				
33	Мировые войны в сравнительно-истори- ческом ракурсе	+						+				
34	Молекулярно-биолог- ические основы поведения и зависимостей	+						+				
35	Мотивация и стимулирование трудовой деятельности	+						+				
36	Налогообложение бизнеса		+						+			
37	Народные обряды и праздники		+						+			
38	Нормы и правила современного этикета			+						+		
39	Нормы языкового общения в условиях виртуальной среды		+						+			
40	Организация и проведение маркетингового исследования (онлайн-опросов)			+						+		
41	Организация туристического бизнеса	+						+				

42	Основные приемы эффективной работы с информацией		+					+				
43	Основы аргументации			+					+			
44	Основы видеоблогинга			+					+			
45	Основы копирайтинга		+					+				
46	Основы логики	+						+				
47	Основы предоставления жилищно-коммунальных услуг населению	+						+				
48	Основы рационального природопользования	+						+				
49	Основы судебной лингвистической экспертизы		+					+				
50	Особенности рассмотрения семейных споров		+					+				
51	Особенности рассмотрения трудовых споров			+					+			
52	Отечественный и зарубежный опыт организации сферы услуг						+					+
53	Поведение в публичных местах		+					+				
54	Повседневные разговоры			+					+			
55	Понятие психологической травмы в современной психологии	+						+				
56	Посттравматическое личностное развитие: приговор или точка личностного роста		+					+				
57	Правовые основы природопользования		+					+				
58	Практикум по игропедагогике			+					+			
59	Прикладные геоинформационные технологии		+					+				
60	Применение БПЛА в построении пространственных моделей			+					+			

61	Проблема смысла жизни и ценности в философии		+					+				
62	Программирование на языке Python. Базовый курс	+					+					
63	Программирование на языке Python. Продвинутый курс		+					+				
64	Программирование на языке Python. Разработка веб-приложений с использованием Flask			+					+			
65	Проектирование процесса оказания услуг				+					+		
66	Противодействие коррупции и формирование антикоррупционного поведения личности	+					+					
67	Психика и мозг	+					+					
68	Психология критического мышления	+					+					
69	Психолого-педагогические основы игропедагогики	+					+					
70	Психофизиологические основы поведения и когнитивных функций		+					+				
71	Ресурсы индустрии гостеприимства и сервиса				+					+		
72	Русская писательская критика XIX-XXI веков	+					+					
73	Русская усадебная культура			+					+			
74	Самоменеджмент: методики и технологии			+					+			
75	Святыни Тамбовского края	+					+					
76	Сервис машин, оборудования, инженерных систем				+					+		
77	Современная система государственного регулирования и управления сферы услуг					+						+

78	Современные ГИС-технологии	+						+					
79	Современные методы химического анализа			+						+			
80	Современные методы химического анализа в криминалистике			+						+			
81	Современные молекулярно-биологические и микробиологические методы в криминалистике		+						+				
82	Современные подходы к персональному менеджменту	+						+					
83	Современные проблемы философии			+						+			
84	Современные ресурсосберегающие технологии				+	+					+	+	
85	Современные туристические продукты: формирование и реализация		+						+				
86	Современный клиентский сервис				+						+		
87	Социальные сети как коммуникационные каналы	+						+					
88	Стресс-менеджмент и эффективное взаимодействие			+						+			
89	Текст и дискурс в Интернете			+						+			
90	Технологии делового общения	+						+					
91	Технологии развития высших психических функций		+						+				
92	Технология и организация гостинично-ресторанного комплекса			+						+			
93	Тренинг «Майнд-фитнес»			+						+			

94	Управление ресурсами и подразделениями предприятий индустрии гостеприимства и сервиса						+						+
95	Управление цифровой инфраструктурой сервисного предприятия					+						+	
96	Философское и нравственное содержание Священных книг		+						+				
97	Фокус-группа как метод сбора данных		+						+				
98	Химическая аналитика в медицине		+						+				
99	Химический анализ природных объектов	+						+					
100	Человек на войне как социокультурный феномен		+						+				
101	Экономика природопользования			+						+			
102	Экономико-правовые аспекты создания и развития собственного бизнеса	+						+					
103	Экспертиза и диагностика объектов сервиса				+						+		
104	Энергоэффективность и энергосбережение в жилищной сфере			+						+			
105	Эффективность цифровых сервисов					+						+	
106	Ювенальное право			+						+			
107	Язык как объект судебной экспертизы	+						+					
108	Языковая личность в виртуальном пространстве	+						+					

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата:

Дисциплина «Организация производственно-технологических процессов предприятий индустрии гостеприимства и сервиса» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОП по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис.

Дисциплина «Организация производственно-технологических процессов предприятий индустрии гостеприимства и сервиса» изучается в 7 семестре.

3.Объем и содержание дисциплины

3.1.Объем дисциплины: 2 з.е.

Очная: 2 з.е.

Вид учебной работы	Очная (всего часов)	Заочная (всего часов)
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72
Контактная работа	24	8
Лекции (Лекции)	12	4
Практические (Практ. раб.)	12	4
Самостоятельная работа (СР)	48	60
Зачет	-	4

3.2.Содержание курса:

№ темы	Название раздела/темы	Вид учебной работы, час.						Формы текущего контроля
		Лекции		Практ. раб.		СР		
		О	З	О	З	О	З	
7 семестр								
1	Основы гостиничного и ресторанного менеджмента	4	1	2	-	4	6	Собеседование; Опрос; Тестирование
2	Экономическая среда предпринимательс кой деятельности на рынке ресторанно-гостин ичного бизнеса и методы ее анализа.	2	1	2	1	8	10	Собеседование; Опрос; Тестирование
3	Формы управления гостиницами и ресторанами.	2	-	2	1	12	14	Собеседование; Опрос; Тестирование
4	Управление основными службами гостиницы	2	1	4	1	12	14	Собеседование; Опрос; Тестирование
5	Менеджмент процессов обслуживания в ресторанном бизнесе	2	1	2	1	12	16	Собеседование; Опрос; Практическое задание

Тема 1. Основы гостиничного и ресторанного менеджмента (УК-6)

Лекция.

Гостиничный и ресторанный менеджмент: сущность, цели и задачи

Характеристика предприятия индустрии гостеприимства как объекта управления.

Концепция ресторанного и гостиничного продукта: сущность, уровни, составляющие элементы.

Сущность, классификация и особенности гостиничных услуг.

Практическое занятие.

1. Миссия и философия предприятия РГБ на современном этапе.
2. Основные черты управления в современных преуспевающих американских компаниях.
3. Европейский менеджмент: германская модель менеджмента, шведская модель менеджмента.
4. Особенности японской системы управления.
5. Азиатская модель менеджмента
6. Развитие индустрии гостеприимства в Европе.
7. Эволюция американской индустрии гостеприимства.
8. Международная классификация средств размещения.
9. Особенности классификации гостиниц в России.
10. Анализ состояния индустрии гостеприимства в России и в мире.

Задания для самостоятельной работы.

1. Основная цель управления предприятием РГБ
2. Задачи управления предприятием РГБ.
3. Характеристика предприятия индустрии гостеприимства как объекта управления.
4. Концепция ресторанного и гостиничного продукта.
5. Особенности гостиничных услуг.

Тема 2. Экономическая среда предпринимательской деятельности на рынке ресторанно-гостиничного бизнеса и методы ее анализа. (УК-6)

Лекция.

Внутренняя среда предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса. Внешняя среда предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса. Методы исследования среды предпринимательской деятельности (SNW-анализ, PEST-анализ и SWOT-анализ).

Практическое занятие.

1. Проведите анализ внутренней среды конкретной гостиницы Краснодарского края, ее сильных и слабых сторон (SWOT-анализ. SNW-анализ).
2. Проведите анализ внешней среды организации (SWOT-анализ. PEST-анализ) конкретного предприятия питания Краснодара.
3. Проведите анализ внешней среды организации (SWOT-анализ. PEST-анализ) конкретной гостиницы Краснодарского края

Задания для самостоятельной работы.

1. Анализ внешней и внутренней среды; взаимодействие среды и предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
2. Составляющие внешней среды предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
3. Внутренняя среда предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
4. Персонал предприятия РГБ как основной элемент его внутренней среды.

Тема 3. Формы управления гостиницами и ресторанами. (УК-6)

Лекция.

Понятие форм управления предприятием РГБ. Система управления предприятием РГБ на условиях франчайзинга. Управление гостиничными цепями. Контрактное управление.

Практическое занятие.

1. Организационные формы управления предприятиями индустрии гостеприимства, получившие распространение в международной практике
2. Контрактное управление: преимущества и недостатки
3. Сравнительная характеристика форм управления предприятиями РГБ

4. Особенности франчайзинга в России

Задания для самостоятельной работы.

1. Понятие форм управления предприятием РГБ.
2. Система управления предприятием РГБ на условиях франчайзинга.
3. Управление гостиничными цепями.
4. Контрактное управление.
5. Преимущества и недостатки управления по контракту
6. Договор коммерческой концессии.

Тема 4. Управление основными службами гостиницы (УК-6)

Лекция.

Состав, виды и организационная структура основных служб гостиничного комплекса. Служба бронирования. Служба приема и размещения. Служба обслуживания. Служба эксплуатации номерного фонда.

Практическое занятие.

1. Дайте характеристику типовой структуры любого известного вам гостиничного комплекса.
2. Разработайте организационную структуру виртуальной гостиницы, ее название, миссию, цели, задачи, виды деятельности, состав гостиничных услуг, форму управления, бренд.

Задания для самостоятельной работы.

1. Персонал контактных служб гостиничного предприятия: понятие, состав, требования.
2. Требования к персоналу службы приема и размещения
3. Экзотические рестораны мира

Тема 5. Менеджмент процессов обслуживания в ресторанном бизнесе (УК-6)

Лекция.

Состав, виды и организационная структура основных служб гостиничного комплекса. Служба бронирования. Служба приема и размещения. Служба обслуживания. Служба эксплуатации номерного фонда.

Практическое занятие.

1. Разработайте организационную структуру виртуального ресторана, его название, миссию, цели, задачи, состав подразделений, форму управления, бренд.
2. Разработайте Бизнес-план открытия ресторана

Задания для самостоятельной работы.

1. Методика разработки концепции ресторана
2. Состав и виды основных служб ресторана.
3. Особенности организации питания в гостиничном комплексе
4. Понятие кейтеринга
5. Значение кейтеринга для гостиничного бизнеса

4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства

4.1. Распределение баллов:

7 семестр

- текущий контроль – 80 баллов
- контрольные срезы – 2 среза по 10 баллов каждый
- премиальные баллы – 20 баллов

Распределение баллов по заданиям:

№ те мы	Название темы / вид учебной работы	Формы текущего контроля / срезы	Мах. кол-во баллов	Методика проведения занятия и оценки
1.	Основы гостиничного и ресторанного менеджмента	Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
		Опрос	5	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание
		Тестирование	10	10 балла – студент правильно отвечает на 75-100% вопросов в тесте 5 балла – студент правильно отвечает на 50-74% вопросов в тесте 3 балл – студент правильно отвечает на 25-50% вопросов в тесте. 1- менее 25% правильных ответов баллов не дает
2.	Экономическая среда предпринимательской деятельности на рынке ресторанно-гостиничного бизнеса и методы ее анализа.	Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
		Опрос	5	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание
		Тестирование	10	10 балла – студент правильно отвечает на 75-100% вопросов в тесте 5 балла – студент правильно отвечает на 50-74% вопросов в тесте 3 балл – студент правильно отвечает на 25-50% вопросов в тесте. 1- менее 25% правильных ответов баллов не дает
3.	Формы управления гостиницами и ресторанами.	Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

		Опрос	5	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание
		Тестирование(контрольный срез)	10	10 балла – студент правильно отвечает на 75-100% вопросов в тесте 5 балла – студент правильно отвечает на 50-74% вопросов в тесте 3 балл – студент правильно отвечает на 25-50% вопросов в тесте. 1- менее 25% правильных ответов баллов не дает
4.	Управление основными службами гостиницы	Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
		Опрос	5	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание
		Тестирование	10	10 балла – студент правильно отвечает на 75-100% вопросов в тесте 5 балла – студент правильно отвечает на 50-74% вопросов в тесте 3 балл – студент правильно отвечает на 25-50% вопросов в тесте. 1- менее 25% правильных ответов баллов не дает
5.	Менеджмент процессов обслуживания в ресторанном	Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

	бизнесе	Опрос	5	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание
		Практическое задание(контрольный срез)	10	10 балла – студент выполнил работу без ошибок и недочетов; 9-8 балла – студент выполнил работу, допустив ошибку и или недочет; 7-6 балла – студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов. 5-1 балла – студент правильно выполнил менее половины работы, допустил несколько недочетов
6.	Премияльные баллы		20	- за проект, выполненный по заказу работодателя и реализованный на практике – 15 баллов; - полностью подготовленная к публикации статья по тематике в рамках дисциплины – 10 баллов; - победа в межрегиональной олимпиаде – 15 баллов; - участие с докладом во всероссийской олимпиаде по тематике изучаемой дисциплины – 15 баллов; - публикация статьи по тематике изучаемой дисциплины в сборнике студенческих работ / материалах всероссийской конференции / журнале из перечня ВАК – 5 / 15 / 20
7.	Индивидуальные задания, с помощью которых можно набрать дополнительные баллы		70	Студент имеет возможность набрать баллы за семестр, предоставив во время промежуточной аттестации все выполненные задания, в т.ч. по контрольным срезам
8.	Итого за семестр		100	

Итоговая оценка по зачету выставляется в 100-балльной шкале и в традиционной четырехбалльной шкале. Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную осуществляется следующим образом:

100-балльная система	Традиционная система
50 - 100 баллов	Зачтено
0 - 49 баллов	Не зачтено

4.2 Типовые оценочные средства текущего контроля

Опрос

Тема 1. Основы гостиничного и ресторанного менеджмента

1. Основная цель управления предприятием РГБ

2. Задачи управления предприятием РГБ.
3. Характеристика предприятия индустрии гостеприимства как объекта управления.
4. Концепция ресторанного и гостиничного продукта.
5. Особенности гостиничных услуг.

Тема 2. Экономическая среда предпринимательской деятельности на рынке ресторанно-гостиничного бизнеса и методы ее анализа.

1. Факторы внутренней и внешней среды предприятия РГБ
2. Рабочая среда (внешняя среда прямого воздействия) и ее составные элементы.
3. Мега-среда (внешняя среда косвенного воздействия) и оценка ее влияния на перспективы предпринимательской деятельности.
4. Понятие внутренней среды предприятия РГБ
5. Анализ внешней и внутренней среды

Тема 3. Формы управления гостиницами и ресторанами.

1. Понятие форм управления предприятием РГБ.
2. Система управления предприятием РГБ на условиях франчайзинга.
3. Управление гостиничными цепями.
4. Контрактное управление.
5. Преимущества и недостатки управления по контракту
6. Договор коммерческой концессии.

Тема 4. Управление основными службами гостиницы

1. Служба управления номерным фондом: типовая оргструктура, основные функции.
2. Основные подразделения службы управления номерным фондом: служба портье, служба приема и размещения гостей, служба горничных, их назначение и функции.
3. Распределение обязанностей в управлении номерным фондом.
4. Цикл обслуживания посетителей.
5. Характеристика видов средств размещения.
6. Служба бронирования.
7. Методы и типы бронирования.
8. Служба дополнительных услуг: виды и основные функции.

Тема 5. Менеджмент процессов обслуживания в ресторанном бизнесе

1. Методика разработки концепции ресторана
2. Состав и виды основных служб ресторана.
3. Особенности организации питания в гостиничном комплексе
4. Понятие кейтеринга
5. Значение кейтеринга для гостиничного бизнеса

Практическое задание

Тема 5. Менеджмент процессов обслуживания в ресторанном бизнесе

1. Разработайте организационную структуру виртуального ресторана, его название, миссию, цели, задачи, состав подразделений, форму управления, бренд.
2. Разработайте Бизнес-план открытия предприятия индустрии гостеприимства (ресторана).

Собеседование

Тема 1. Основы гостиничного и ресторанного менеджмента

1. Критерии классификации средств размещения.
2. Характеристика основных групп гостиниц.
3. Миссия и цели управления предприятием РГБ
4. Концепция ресторанного и гостиничного продукта: сущность, уровни, составляющие элементы

Тема 2. Экономическая среда предпринимательской деятельности на рынке ресторанно-гостиничного бизнеса и методы ее анализа.

1. Методика проведения SWOT-анализа
2. Методика проведения PEST-анализа
3. Взаимодействие внешней среды и предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
4. SNW-анализ как метод исследования внутренней среды предприятия РГБ
5. Конкуренты как элемент внешней среды предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса

Тема 3. Формы управления гостиницами и ресторанами.

1. Этимология термина "франчайзинг"
2. Наиболее распространенные в международной практике формы управления предприятиями гостеприимства
3. Содержание контрактов на управление (семь основных моментов)
4. Правоотношения между франчайзером и франчайзи
5. Классическая модель франчайзинга

Тема 4. Управление основными службами гостиницы

1. Служба маркетинга и продаж. Основные назначения службы: маркетинговая деятельность, анализ конъюнктуры рынка и т.д.
2. Персонал коммерческой службы и его функции.
3. Инженерно-техническая служба.
4. Основные подразделения технической службы: текущего, капитального ремонта помещений, поддержания работы различных систем, банно-прачечный комбинат, садовое хозяйство.
5. Организация технических служб, персонал.
6. Организация и особенности деятельности службы безопасности.
7. Служба управления персоналом: состав, назначение, функции в зависимости от типа и размеров предприятия.
8. Медицинская служба: задачи и функции.
9. Финансовая служба: структура и функциональное назначение.

Тема 5. Менеджмент процессов обслуживания в ресторанном бизнесе

1. Организационная структура управления рестораном
2. Формирование системы управления рестораном
3. Основные категории персонала предприятий питания
4. Виды услуг, предоставляемые предприятиями питания, их характеристика
5. Перечислите и дайте кратко описание зарубежных сетей в системе общественного питания на российском рынке.

Тестирование

Тема 1. Основы гостиничного и ресторанного менеджмента

1. Сколько уровней управления гостиницей существует:
 - 1) 2 уровня
 - 2) 3 уровня
 - 3) 4 уровня
2. Метрдотели и старшие официанты относятся к:
 - а) высшему уровню управления отелем
 - б) низовому уровню управления
 - с) среднему уровню управления
3. Основное рабочее время управленцы высшего звена тратят на:
 - а) принятие стратегических решений
 - б) отдачу распоряжений
 - с) принятие оперативных решений
 - д) исполнительские работы
4. Совокупность определенных условий и рабочих правил для выполнения конкретных процедур и операций по обслуживанию, расположенные в определенной последовательности в пространстве и во времени:
 - а) Технология обслуживания
 - б) процесс обслуживания
 - с) ассортимент услуг
 - д) качество обслуживания
5. Гости в отеле обслуживаются:
 - а) по замкнутому технологическому циклу
 - б) по очередности поступления
 - с) сначала «V.I.P.», затем стандарт класса
 - д) с 7.00 до 22.00
6. Что является современной концепцией обслуживания в гостинице?
 - а) Забота о постояльце
 - б) высокое качество по доступной цене
 - с) индивидуальный подход к каждому
 - д) «all inclusive»
7. Кем представлен высший уровень управления гостиницей?
 - а) Владелец и Генеральным директором
 - б) Менеджером департамента
 - с) Главным менеджером отеля
 - д) Старшим портье
8. Менеджерами среднего звена управления принимаются решения...
 - а) стратегической направленности
 - б) тактического характера
 - с) оперативного управления
 - д) текущие
9. Владелец отеля может быть ...
 - а) частное лицо
 - б) корпорация
 - с) оба ответа верны
10. Обязательные к исполнению технологические предписания по всем операциям на объекте включают в себя -...
 - а) стандартные технологии обслуживания

- b) индивидуальные технологии
- c) массовые технологии
- d) гибкие технологии

Тема 2. Экономическая среда предпринимательской деятельности на рынке
ресторанно-гостиничного бизнеса и методы ее анализа.

1. К накладным расходам на производство услуги туристско-гостиничного комплекса (гостиницы) относятся ...
 - a) расходы на стирку белья
 - b) расходы на мебель номерного фонда
 - c) административно-управленческие расходы
 - d) расходы по заработной плате обслуживающего персонала
2. Специфика рынка предприятий общественного питания заключается ...
 - a) в особенностях предложения и спроса на кулинарную продукцию
 - b) в независимости развития в рамках рынка продовольственных товаров
 - c) в обособленности на внутреннем рынке страны
 - d) в обособленности на внутреннем рынке страны, в независимости развития
 - e) в рамках рынка продовольственных товаров и в особенностях предложения и спроса на кулинарную продукцию
3. Калькуляция на продукцию (услуги) предприятия (подразделения) общественного питания определяется как ...
 - a) доход от реализации продукции перечень блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, предоставляемых потребителю
 - b) продажная цена готовой продукции себестоимость единицы производственной продукции
4. Оборотные активы гостиничного предприятия включают в себя ...
 - a) запасы сырья
 - b) затраты в незавершенном производстве
 - c) денежные средства транспортные средства
5. Эффективность использования оборотных средств ...
 - a) характеризуют фондоотдача,
 - b) фондостоймость продукции характеризуют коэффициент оборачиваемости,
 - c) средняя продолжительность одного оборота характеризуют прибыль,
 - d) рентабельность производства характеризует амортизация
6. К калькуляционным статьям затрат туристско-гостиничного комплекса (гостиницы) можно отнести ...
 - a) административно-управленческие расходы
 - b) заработную плату обслуживающего персонала
 - c) расходы на стирку белья
 - d) заработную плату обслуживающего персонала,
7. Величина, отражающая косвенный эффект от индустрий туризма и гостеприимства, – это ...
 - a) платежный баланс
 - b) туристская дестинация
 - c) туристский кластер
 - d) туристский мультипликатор
8. Степень физического износа основных фондов гостиничного или ресторанного предприятия зависит ...
 - a) от времени непосредственного использования основных фондов
 - b) от условий, в которых используются основные фонды
 - c) от квалификации персонала
 - d) от интенсивности использования основных фондов

- е) от амортизации
 - ф) от качества используемых материалов
9. Повышению эффективности производственной деятельности гостиничных и ресторанных предприятий способствует...
- а) интенсивное развитие предприятия
 - б) рост объемов потребляемого сырья
 - с) совершенствование организации труда и производства
 - е) рост числа работающих
10. Амортизация на основные фонды стоимостью 15 тыс. руб. за единицу ...
- а) начисляется ежегодно
 - б) начисляется ежемесячно
 - с) начисляется ежемесячно или не начисляется, по усмотрению руководства предприятия
 - д) не начисляется

Тема 3. Формы управления гостиницами и ресторанами.

1. Что относится к формам предприятия управления гостеприимства:
- а) управление по контракту;
 - б) управление через договор франчайзинга;
 - в) аренда
 - г) все варианты верны;
2. Когда Хоурд Джонсон начал управлять своими отелями?
- а) 1927г;
 - б) 1815;
 - в) 1999г;
 - г) 1920г;
3. С начала какого года получило широкое распространение управление по контракту:
- а) 1930;
 - б) 1970;
 - с) 1825;
 - д) 1999;
4. Преимуществами управления по контракту для управляющей компании (менеджера) являются: (2 ответа)
- а) Увеличение доходов с минимальными затратами
 - б) Полное отсутствие необходимости выплат владельцу
 - с) Зависимость от финансового положения владельца
 - д) Прекращение деятельности, потеря работы по окончании (истечении) срока контракта
5. Недостатками контрактного управления для владельца предприятий заключаются в следующем: (2 ответа)
- а) Максимальный риск и необходимость выплаты управленческого вознаграждения
 - б) Отсутствие права вмешиваться в процесс управления
 - с) Возможность осуществления инвестиций в предприятие, независимо от мнения управляющего
 - д) Свобода выбора управляющей компании или менеджера
6. Преимущества управления по контракту для владельца предприятия состоят в следующем: (2 ответа)
- а) управляющая компания или менеджер обычно не владеет долей имущества
 - б) Свобода выбора управляющей компании или менеджера
 - с) Отсутствие оперативности контроля
 - д) Трудности с досрочным расторжением контракта

7. минимальный набор служб, обеспечивающих предоставление основных гостиничных услуг необходим для ...

- a) обеспечения обслуживания по замкнутому циклу
- b) работы 24 часа в сутки
- c) получения максимальной прибыли
- d) получения высокой категории классности

8. Основные службы гостиницы, которые непосредственно контактируют с гостем во время обслуживания, называются ...

- a) front-office
- b) back-office
- c) reception
- d) housekeeping

9. Подразделения отеля, обеспечивающие его функционирование и техническое обслуживание, не входя в непосредственный контакт с клиентом, называются ...

- a) reception
- b) housekeeping
- c) technical-service
- d) back-office

10. К подразделению «back-office» отеля относится ...

- a) рецепция
- b) ресторан
- c) бухгалтерия
- d) spa-центр

11. К подразделению «front-office» отеля относится ...

- a) служба программного и информационного обеспечения
- b) служба обслуживания лифтов
- c) прачечная
- d) лобби-бар

Тема 4. Управление основными службами гостиницы

1. Совокупность управленческих звеньев, расположенных в строгой соподчиненности и обеспечивающих взаимосвязь между управляющей и управляемой системами это - ...

- a) организационная структура управления
- b) организационные коммуникации
- c) производственные подразделения
- d) аппарат управления

2. структурные подразделения, а также отдельные специалисты, выполняющие соответствующие функции управления либо их часть это - ...

- a) звенья управления
- b) аппарат управления
- c) служба контроля качества
- d) штабной аппарат

3. Совокупность звеньев управления, занимающих определенную ступень в системе управления гостиницей это - ...

- a) уровень управления
- b) аппарат управления
- c) иерархия управления
- d) система управления

4. Все структурные подразделения отеля делятся на две группы:

- a) front-office и back-office
 - b) рецепция и служба горничных
 - c) спа-центр и лобби-бар
 - d) кухня и ресторан
5. Цепи независимых гостиничных предприятий ...
- a) имеют общего владельца
 - b) используют общую систему бронирования, концепцию маркетинга и рекламы
 - c) объединены под руководством фирмы, предоставляющей управленческие услуги
 - d) обязательно находятся под управлением владельца компании
6. Корпоративные гостиничные цепи ...
- a) имеют общего владельца
 - b) используют общую систему бронирования, концепцию маркетинга и рекламы
 - c) объединены под руководством фирмы, предоставляющей управленческие услуги
 - d) обязательно находятся под управлением владельца компании
7. Классификацию гостиничных цепей предложила ...
- a) Международная гостиничная ассоциация
 - b) Международная корпорация «Ведущие отели мира»
 - c) Международная организация «Привилегированные отели и курорты мира»
 - d) UNWTO
8. Международная гостиничная ассоциация функционирует с ...
- a) 1968г.
 - b) 1970г.
 - c) 1975г.
 - d) 1980г.
9. Вопросами координации функционирования гостиничных цепей и ассоциаций независимых гостиниц и ресторанов в Европе занимается ...
- a) Конфедерация национальных ассоциаций гостиниц и ресторанов ЕЭС
 - b) Международная гостиничная ассоциация
 - c) UNWTO
 - d) Международная гостиничная ассоциация «Тишайшие отели мира»
10. Крупнейшим сегментом рынка общественного питания являются:
- a) гамбургерные ресторанные цепи
 - b) подрядчики-подрядчики с) сети пиццерий
 - d) рестораны в торговых центрах

4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета

Типовые вопросы зачета (УК-6)

- 1 Технический прогресс и оснащение туристских предприятий.
- 2 Целевое назначение туристских предприятий.
- 3 Туристские предприятия: определение, виды, признаки различия.
- 4 Понятие, функции туроператора.
- 5 Характеристика работы ауттоинг-оператора.
- 6 Характеристика работы инкам-оператора.
- 7 Характеристика работы инсайд-оператора.
- 8 Особенности туристских услуг.
- 9 Понятие «туристский продукт». Факторы производства туристского продукта.
- 10 Средства производства туристского продукта.
- 11 Технология производства туристского продукта.

- 12 Тур: определение, структура, виды.
- 13 Проектирование тура: документация, результат, методы контроля качества.
- 14 Проектирование услуги «Туристское путешествие».
- 15 Проектирование услуги «Туристский поход».
- 16 Программа обслуживания: определение, порядок составления.
- 17 Характерные особенности процесса глобализации в индустрии туризма.
- 18 Эволюция системы менеджмента
- 19 Современные подходы к менеджменту.
- 20 Особенности управления в туристской индустрии
- 21 Методы разработки управленческих решений.
- 22 Особенности разработки и реализации управленческих решений
- 23 в туристской индустрии
- 24 Методы и стили управления в туристской индустрии
- 25 Власть, влияние, лидерство в туристской индустрии
- 26 Планирование деятельности в туристской индустрии
- 27 Организация деятельности в туристской индустрии
- 28 Мотивация и стимулирование деятельности в туристской
- 29 индустрии
- 30 Контроль и координация деятельности в туристской индустрии
- 31 Стратегический анализ деятельности в туристской индустрии
- 32 Миссия и цели предприятий туристской индустрии
- 33 Стратегии, используемые предприятиями туристской индустрии
- 34 Управление персоналом в системе менеджмента предприятий туристской индустрии

Типовые задания для зачета (УК-6)

1. Составить вопросы для приготовления алгоритма продажи турпродукта с помощью опросной системы ADAPT:

- составить оценочные вопросы
- составить вопросы, выявляющие проблемы
- составить активизирующие вопросы
- составить проектирующие вопросы
- составить переходные вопросы

2. Адаптировать данные вопросы для вставки в систему ADAPT.

3. В туристскую фирму обратился клиент с просьбой организовать поездку на

Кипр для супружеской пары с ребенком шести лет. Сотрудники фирмы

заказали для него тур, с проживанием в гостинице в двухместном номере с

дополнительной кроватью для ребенка. На следующий день после

предполагаемого вылета, турист приходит в турфирму и требует возместить стоимость поездки. Оказалось, что их не пропустили российские пограничники, поскольку в загранпаспорт не была вклеена фотография ребенка, он был только в него вписан. Прав ли турист?

4. Туристка оформила годовую шенгенскую мультивизу в Испанию до августа 2012. В декабре 2011 года, она вышла в России замуж, соответственно, поменяла внутренний общегражданский и заграничный паспорта на новую фамилию. В мае 2012 года собирается с мужем снова совершить поездку в Испанию. Как ей можно въехать в Испанию? Нужно ли вновь оформлять визу или можно ехать по старому загранпаспорту?

5. Турист решил приехать в гости в Германию, к своей сестре, но туры в Германию стоят дороже, по сравнению с Чехией. Он принимает решение купить тур в Чехию. Ему выдают визу в Чехию на 14 дней, но в Чехию он не едет, а летит сразу в Германию. Какие могут быть последствия данного решения, не предъявят ли такому туристу на границе в Германии, что ему надо было сначала побывать в Чехии и только потом можно в Германию? Могут ли его с действующей визой не пустить в Германию?

4.4. Шкала оценивания промежуточной аттестации

Оценка	Компетенции	Дескрипторы (уровни) – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
«зачтено» (50 - 100 баллов)	УК-6	Демонстрирует высокий уровень знаний структуры и содержания индустрии гостеприимства и сервиса и производственно-технологического процесса предприятий. Ответ построен логично, материал излагается четко, ясно, хорошим языком, аргументировано.

«не зачтено» (0 - 49 баллов)	УК-6	Имеет слабый уровень знаний структуры и содержания индустрии гостеприимства и сервиса, не знает производственно-технологического процесса предприятий. Не может ответить на поставленные вопросы..
---------------------------------	------	--

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

5.1 Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся:

Приступая к изучению дисциплины, в первую очередь обучающимся необходимо ознакомиться содержанием рабочей программы дисциплины (РПД), которая определяет содержание, объем, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части.

Для самостоятельной работы важное значение имеют разделы «Объем и содержание дисциплины», «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» и «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы».

В разделе «Объем и содержание дисциплины» указываются все разделы и темы изучаемой дисциплины, а также виды занятий и планируемый объем в академических часах.

В разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» указана рекомендуемая основная и дополнительная литература.

В разделе «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы» содержится перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины.

5.2 Рекомендации обучающимся по работе с теоретическими материалами по дисциплине

При изучении и проработке теоретического материала необходимо:

- просмотреть еще раз презентацию лекции в системе MOODLe, повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной дополнительной литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД источники, профессиональные базы данных и информационные справочные системы;
- ответить на вопросы для самостоятельной работы, по теме представленные в пункте 3.2 РПД.
- при подготовке к текущему контролю использовать материалы фонда оценочных средств (ФОС).

5.3 Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с основной и дополнительной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к дебатам, тестированию, экзамену. Она включает проработку лекционного материала и рекомендованных источников и литературы по тематике лекций.

Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, в том числе с опорой на размещенные в системе MOODLe презентации, основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект может быть выполнен в рамках распечатки выдачи презентаций лекций или в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим студентом.

В процессе работы с основной и дополнительной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);

- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

5.4. Рекомендации по подготовке к отдельным заданиям текущего контроля

Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д.

Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:

- правильность ответа по содержанию;
- полнота и глубина ответа;
- сознательность ответа;
- логика изложения материала;
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание.

Устный опрос может сопровождаться презентацией, которая подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:

- содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;
- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;
- личностные качества: ораторские способности, соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы;
- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература:

1. Шабашова, Л. А. Менеджмент в туристской индустрии : учебное пособие. - Весь срок охраны авторского права; Менеджмент в туристской индустрии. - Симферополь: Университет экономики и управления, 2018. - 247 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/86406.html>
2. Маслова Е. Л. Менеджмент : учебник. - Москва: Дашков и К°, 2020. - 333 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573337>
3. Михеева Н.А., Галенская Л.Н. Менеджмент в социально-культурной сфере (социально-экономические механизмы и методы управления) : Учеб. пособие. - СПб.: Изд-во Михайлова В.А., 2000. - 169 с.

4. Мишурова И. В., Бандурина Е. Н., Гудикова О. В., Карпова О. К., Комарова Н. С. Менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе : учебное пособие. - Ростов-на-Дону: Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2017. - 332 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567420>

6.2 Дополнительная литература:

1. Астахова Н. И., Барбашина О. В., Бутов А. В., Гасанов А. З., Иванова Л. В., Карпенко Е. З., Литвинюк А. А., Лукашевич В. В., Москвитина М. В., Мусин М. М. Менеджмент : Учебник Для прикладного бакалавриата. - Москва: Юрайт, 2020. - 422 с. - Текст : электронный // ЭБС «ЮРАЙТ» [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/449381>
2. Удалова, И. Б., Удалова, Н. А., Машинская, Е. А. Менеджмент в туристской индустрии : учебное пособие для бакалавров. - Весь срок охраны авторского права; Менеджмент в туристской индустрии. - Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. - 255 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/102274.html>

6.3 Иные источники:

1. Электронная гуманитарная библиотека - <http://www.gumfak.ru/>
2. Электронная библиотека учебников - <http://studentam.net/content/category/1/2/5/>
3. Библиотека научной и учебной литературы - <http://sbiblio.com>
4. <https://elibrary.tsutmb.ru/> - <https://elibrary.tsutmb.ru/>
5. elibrary.tsutmb.ru - <https://elibrary.tsutmb.ru/>
6. Баскакова О.В. Экономика организаций (предприятий) - www.u-g.ru

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Для проведения занятий по дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение: учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.

Учебные аудитории и помещения для самостоятельной работы укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы укомплектованы компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации (проектор, ноутбук, экран/ интерактивная доска).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10

Консультант Плюс

Операционная система "Альт Образование"

Office 2007, 2010, 2016

Microsoft Windows 10

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронная библиотека РФФИ. – URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>
2. Электронная библиотека ТГУ. – URL: <https://elibrary.tsutmb.ru/>
3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» . – URL: <http://www.biblioclub.ru>

4. Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина. – URL: <http://www.tambovlib.ru>
5. Российская государственная библиотека. – URL: <https://www.rsl.ru>

Электронная информационно-образовательная среда

https://auth.tsutmb.ru/authorize?response_type=code&client_id=moodle&state=xyz

Взаимодействие преподавателя и студента в процессе обучения осуществляется посредством мультимедийных, гипертекстовых, сетевых, телекоммуникационных технологий, используемых в электронной информационно-образовательной среде университета.