

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»

Утверждаю:

Декан естественно-географического
факультета



С.В. Жеглов

« 30 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация питания в туристской индустрии

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

Направление подготовки

43.03.02 Туризм

Направленность (профиль)

Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

Форма обучения

Заочная

Сроки освоения ОПОП

Нормативный, 4 года 6 месяцев

Факультет

Естественно-географический

Кафедра

Экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2019

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины Организация питания в туристской индустрии являются овладение универсальными и профессиональными компетенциями необходимыми для разработки туристского продукта, отвечающего требованиям потребителей туристских услуг, методиками исследования проблем организации питания в туристской индустрии, как эмпирической основы разработки туристского продукта для организации комплексного туристского обслуживания в основных сегментах туристской индустрии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1. Дисциплина Организация питания в туристской индустрии относится части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

2.2. Для изучения данной дисциплины необходимы следующие предшествующие дисциплины:

Менеджмент в туризме
 Маркетинг в туризме
 Организация туристской деятельности
 Основы проектной деятельности и командной работы
 Управление качеством услуг в туризме
 Сервисная деятельность в туризме
 Организация сервиса в санаторно-курортных организациях

2.3. Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

Туристско-рекреационное проектирование
 Организация размещения и обслуживания туристов в гостиничных
 предприятиях
 Производственная практика (сервисная)

2.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Организация питания в туристской индустрии, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальных (УК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№ п/п	Код и содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть (навыками)
1	2	3	4	5	6
1.	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 Способен осуществлять сбор информации, определять ресурсы; отличать констатацию фактов от выражения мнений, выявлять приводимые автором аргументы, видеть общее в частном, вычлняя отличительные признаки, позволяющие сопоставлять группы явлений в различных сферах опыта	Приемы сбора информации, определения ресурсов; отличительные признаки констатации фактов и выражения мнений, приемы выявления приводимых аргументов, приемы выявления общего в частном, его отличительные признаки, позволяющие сопоставлять группы явлений при решении сервисных задач организации услуг питания в профессиональной туристской деятельности	Собирать информацию, определять ресурсы; отличительные признаки констатации фактов и выражения мнений, выявлять приводимые аргументы, общее в частном и его отличительные признаки, позволяющие сопоставлять группы явлений при решении сервисных задач организации услуг питания в профессиональной туристской деятельности	Практическими навыками сбора информации, определения ресурсов; отличительных признаков констатации фактов и выражения мнений, приемами выявления приводимых аргументов, приемами выявления общего в частном, его отличительных признаков, позволяющих сопоставлять группы явлений при решении сервисных задач организации услуг питания в профессиональной туристской деятельности
2.	ПК-2 Способен осуществлять внутренние и внешние профессиональные коммуникации в процессе обслуживания клиентов туристского предприятия	ПК-2.3 Решает задачи по взаимодействию с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, гостиницами и кассами продажи билетов, и иными сторонними организациями в процессе комплексного обслуживания клиентов туристского предприятия	Способы решения профессиональных сервисных задач по взаимодействию с предприятиями общественного питания в процессе комплексного обслуживания клиентов туристского предприятия	Решать профессиональные сервисные задачи по взаимодействию с предприятиями общественного питания в процессе комплексного обслуживания клиентов туристского предприятия	Практическими навыками решения профессиональных сервисных задач по взаимодействию с предприятиями общественного питания в процессе комплексного обслуживания клиентов туристского предприятия

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Курс № 4	
		Зимняя сессия	
		часов	
1	2	3	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	10	10	
В том числе:			
Лекции (Л)	4	4	
Практические занятия (ПЗ)	6	6	
2. Самостоятельная работа студента (всего)	130	130	
3. Курсовая работа (при наличии)	КП		
	КР		
Вид промежуточной аттестации	зачет (З),	4	4
	экзамен (Э)		
ИТОГО: общая трудоемкость	часов	144	144
	зач. ед.	4	4

2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Содержание разделов дисциплины

№ курса	№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
1	2	3	4
4	1	Введение	Цели, задачи курса. Классификация предприятий общественного питания по наценочным категориям. Характеристика ресторана, кафе, бара, столовой.
	2	Технологический процесс на предприятиях общественного питания	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Общие требования к производственным помещениям. Овощной цех. Мясной и рыбный цеха. Горячий цех. Холодный цех. Кондитерский цех. Моечная кухонной посуды. Раздаточная. Складское хозяйство. Бракераж готовой продукции.
	3	Торговые помещения предприятий общественного питания, их характеристика	Особенности организации торговых помещений в зависимости от категории предприятия общественного питания. Особенности интерьера торговых помещений ресторана, кафе, бара. Характеристика торговых помещений на примере ресторана. Вестибюль. Гардероб. Туалетные комнаты, Курительная комната. Зал ожиданий (аванзал). Зал ресторана. Танцевальная площадка. Роль освещения, цвета, отделочных материалов, температурного режима зала и вентиляции в ресторане.
	4	Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье	Столовая посуда и её виды: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, посуда из пластмассы. Многообразие форм, размеров, назначения столовой посуды. Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье, применяемое на предприятиях общественного питания и его характеристика. Ткани для выработки столового белья. Ассортимент белья. Размеры столового белья. Правила и способы

		<p>складывания скатертей и салфеток. Учет и хранение столовой посуды и приборов, столового белья. Ответственность официанта, бармена, буфетчика за сохранность столовой посуды, приборов и белья. Порядок получения и активирования столовой посуды, приборов и белья.</p>
5	Технология подготовки к обслуживанию	<p>Значение правильной организации подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. Требования к уборке помещений. Инструменты для уборки. Уборка зала ресторана (ресторана, кафе, бара). Расстановка обеденных столов и стульев. Влияние конфигурации зала, расположения колонн эстрады, дверей на расстановку столов и стульев. Ширина проходов и рассеяние между столами. Проверка устойчивости расставленных столов и стульев. Правила и порядок подготовки специй и приправ. Виды специй и приправ. Хранение и требования к качеству специй и приправ. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья.</p>
6	Кулинарная характеристика закусок, блюд, напитков	<p>Холодные закуски. Икра: зернистая, паюсная, кетовая. Лососина малосольная, семга, кета. Рыба под маринадом, рыба отварная, рыба заливная. Консервированные деликатесные закуски. Шпроты в масле. Сардины. Кильки, Крабы. Ассорти мясное. Ростбиф. Ассорти из птицы. Ассорти из дичи. Домашняя птица и дичь жаренная. Заливное из мяса. Паштет из дичи. Рыбные, овощные, мясные салаты. Горячие закуски. Кулинарная характеристика супов. Горячие супы. Щи. Борщи. Солянки жидкие. Супы с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Прозрачные супы. Молочные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Правила и техника работы при подаче супов. Сладкие блюда. Особенности подачи отдельных сладких блюд.</p>
7	Технология обслуживания посетителей	<p>Порядок обслуживания посетителей: встреча гостей, прием заказа и выполнения заказа. Подача винно-водочных изделий,</p>

		<p>напитков, закусок, первых и вторичных горячих блюд, сладких блюд, фруктов и горячих напитков; расчет с посетителями. Приём посетителей. Правила и порядок приема посетителей. Прием заказа и рекомендации при выборе блюд. Техника приёма заказа. Подача меню и прейскурантов. Рекомендации блюд и винно-водочных изделий согласно ассортименту меню и прейскуранта. Необходимость проверки соответствия сервировки стола заказу. Порядок передачи заказа в буфет, в холодный и горячий цеха, получения и подготовки посуды для заказных блюд. Получение напитков и готовых блюд. Правила и порядок получения винно-водочных изделий из буфета, готовых закусок и блюд с кухни. Необходимость проверки получения продукции в соответствии с заказом. Требования к оформлению блюд. Подача напитков и блюд. Подача напитков и блюд при индивидуальном и бригадном методах обслуживания посетителей, при наличии подсобных столиков и без них. Способы держания подноса с посудой и готовыми блюдами. Требования к тарелкам для холодных и горячих блюд. Последовательность и время подачи напитков и блюд. Подача холодных закусок и блюд. Требования к холодным закускам и блюдам. Набор посуды и приборов для подачи холодных и горячих закусок. Рекомендуемые винно-водочные изделия и напитки к холодным блюдам и закускам. Правила подачи хлеба и масла перед подачей закусок. Последовательность подачи закусок. Особенности подачи отдельных видов закусок: зернистой, паюсной и кетовой икры, рыбы малосоленой, отварной, заливной и в маринаде, мясных закусок, салатов, горячих закусок. Правила и порядок уборки посуды перед подачей первых блюд. Подача супов. Набор посуды и приборов для подачи супов в зависимости от их вида. Особенности подачи отдельных видов супов. Подача супов с предварительным их разливом в тарелки на подсобном столике. Способы подачи различных видов супов и бульонов. Правила уборки стола перед подачей вторых блюд. Подача вторых блюд. Набор посуды и приборов, применяемых при подаче вторых блюд. Значение оформления вторых блюд. Необходимость показа блюда посетителю перед – установкой его на стол. Правила и приемы подачи гарниров и соусов ко вторым блюдам. Особенности подачи вторых блюд при индивидуальных и групповых заказах посетителей. Рекомендуемые вина и напитки ко вторым блюдам. Правила уборки стола перед подачей сладких блюд. Подача сладких</p>
--	--	--

		<p>блюдо. Набор посуды для подачи сладких блюд. Правила оформления сладких блюд. Особенности подачи отдельных сладких блюд: желе, мусса, каши гурьевской, ягод с молоком, ягод со сливками и т.д. Правила подачи свежих фруктов и ягод. Подача горячих напитков. Подбор посуды и сервировка стола перед подачей горячих напитков. Порядок подачи чая, кофе черного, кофе с молоком, какао. Порядок расстановки на столе горячих напитков, лимона, сливок, сахара и т.д. Подача винно-водочных изделий и холодных напитков. Порядок сервировки стола в соответствии с подачей винно-водочных изделий. Порядок получения напитков из буфета, правила и техника подачи их посетителю. Температура подачи винно-водочных изделий, техника подачи винно-водочных изделий при индивидуальном и групповом обслуживании. Правила подачи шампанского. Расчет с посетителями.</p>
8	Технологии обслуживания банкетов, приемов, праздников	<p>Виды банкетов, порядок их обслуживания. Банкет-прием с полным обслуживанием официантами. Прием заказа. Подготовка к проведению банкета. Расстановка столов, накрывание столов скатертями. Сервировка банкетного стола, оформление банкетного стола цветами. Правила подачи специй, пепельниц и сигарет. Карточка меню. Размещение гостей за банкетным столом и очередность их обслуживания. Аперитив. Правила обслуживания участников банкета за столом. Подача кофе. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Прием заказа, подготовка к проведению банкетов. Расстановка столов, накрывание их скатертями. Сервировка банкетного стола. Размещение гостей за банкетным столом. Правила обслуживания посетителей за столом. Подача десерта и горячих напитков. Банкет-чай. Его особенности. Расстановка столов, накрывание их скатертями. Набор посуды и приборов для сервировки столов. Порядок сервировки столов. Приемы расстановки на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями, правилами обслуживания посетителей за столом. Дипломатический прием. Протокол. Официальные приемы. Приглашение. Расположение мест за столом. Правила этикета. Обслуживание приемов. Виды приемов: фуршет, коктейль, буфет-бар. Их назначение, особенности и преимущества. Прием заказа, подготовка помещения к проведению приема. Фуршет. Мебель, накрывание столов скатертями, сервировка фуршетного стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами. Подача аперитива перед началом приема. Подготовка и расстановка фруктов, цветов, вин, соков, воды и сигарет на столы. Время и порядок расстановки на фуршетные</p>

		<p>стола закусок, соусов, хлеба. Обслуживание участников приема. Обязанности официантов при обслуживании банкета-фуршета. Коктейль и буфет-бар. Особенности организации обслуживания и подготовки торгового зала. Правила, последовательность и способы обслуживания вино-водочными изделиями, соками, напитками, холодными и горячими закусками, сладкими блюдами и кофе. Обслуживание свадебных и других праздничных вечеров, правила приема заказа на обслуживание свадебных и других праздничных вечеров. Роль метрдотеля или бригадира официантов. Музыкальное оформление вечеров, составление меню. Расстановка обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Особенности организации и обслуживания свадеб и других праздников на дому.</p>
9	Специальные формы организации питания	<p>Значение специальных форм обслуживания в индустрии гостеприимства. Зал-экспресс. Стол-экспресс, шведский стол. Обслуживание участников конференций, фестивалей, форумов, саммитов, совещаний. Предварительные заказы и безналичный расчет. Правила и порядок составления меню. Сервировка обеденных столов. Быстрота и культура обслуживания. Режим работы ресторана при обслуживании участников съездов и совещаний. Кетеринг.</p>
10	Особенности организации питания иностранных гостей и туристов	<p>Обслуживание иностранных туристов. Общие требования к обслуживанию иностранных туристов. Виды иностранного туризма в России. Обычный туризм. Туризм с целью лечения. Туризм с целью отдыха. автомобильный туризм. Круизный туризм. Кемпинг. Альпинизм и горнолыжный туризм. Классы туристических документов. Люкс-поездки индивидуальные. Полулюкс. Первый. Туристический. Бизнес-тур. Туристический удешевленный. Пансион. Обслуживание групп иностранных туристов в ресторане. Особенности в составлении меню для иностранных туристов. Обслуживание индивидуальных туристов в ресторане. Порядок расчета.</p>

2.2. Перечень лабораторных работ – не предусмотрено по учебному плану, примерная тематика курсовых работ – не предусмотрено по учебному плану

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

Самостоятельная работа осуществляется в объеме 130 часов. Видами СРС являются:

1. Подготовка письменного отчета по практическим работам
2. Подготовка к индивидуальному собеседованию по теоретическим разделам
3. Подготовка к контрольной работе
4. Подготовка к зачету

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (см. Фонд оценочных средств)

4.1. Рейтинговая система оценки знаний обучающихся по дисциплине не используется.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2
1	Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451744 (дата обращения: 14.04.2020).
2	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452876 (дата обращения: 14.04.2020).

5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2
1	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452907 (дата обращения: 14.04.2020).
2	Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. — (Высшее

	образование). — ISBN 978-5-534-05141-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454312 (дата обращения: 14.04.2020).
3	Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с. ISBN 978-5-905554-87-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/939765 (дата обращения: 14.04.2020).
4	Чернов, В.А. Экономический анализ: торговля, общественное питание, туристский бизнес: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям / В.А. Чернов; под ред. М.И. Баканова. — 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 639 с. - ISBN 978-5-238-01633-7. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1028901 (дата обращения: 14.04.2020).
5	Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр, 2008. - 557 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/144336 (дата обращения: 14.04.2020).
6	Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / Пустынникова Е.В. — Москва : КноРус, 2020. — 231 с. — ISBN 978-5-406-07737-5. — URL: https://book.ru/book/934349 (дата обращения: 14.04.2020). — Текст : электронный.
7	Экономика предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие / Николаева Т.И., под ред., Егорова Н.Р., под ред., и др. — Москва : КноРус, 2020. — 400 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-07738-2. — URL: https://book.ru/book/933652 (дата обращения: 14.04.2020). — Текст : электронный.

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Сайт «Университетская библиотека Online» - URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения 18.11.2019)

2. Сайт электронной библиотеки диссертаций Российской государственной библиотеки. URL: <https://www.rsl.ru/> (дата обращения 18.11.2019)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp> (дата обращения 18.11.2019)

4. Сайт научной библиотеки РГУ им. С.А. Есенина . – URL: <http://library.rsu.edu.ru/> (дата обращения 18.11.2019)

5. Электронно-библиотечная система «Юрайт» <https://www.biblio-online.ru/> (дата обращения 18.11.2019)

6. Академия Google – поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-оформлении академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку <https://scholar.google.ru/> (дата обращения 18.11.2019)

7. Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань». – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения 18.11.2019)

8. Российское образование – федеральный портал, где представлены нормативные документы, государственные образовательные стандарты, публикации - <http://www.edu.ru/> (дата обращения 18.11.2019)

5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

1. Общественное питание. Типы и классы ресторанных заведений. - URL: <http://mir-restoratora.ru/?p=2295> (дата обращения 18.11.2019)
2. Общепит. Информационный сайт. Материалы для организации работы общественного питания. - URL: <http://foodis.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
3. Все для общепита в России. - URL: <https://www.pitportal.ru/> (дата обращения 18.11.2019)

5.5. Периодические издания

1. Общепит: бизнес и искусство, периодическое издание: журнал, Москва, 2019

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Стандартно оборудованные лекционные аудитории для проведения интерактивных лекций: видеопроектор, экран настенный, ноутбук. Оборудование помещения для проведения лабораторных занятий ноутбуками или компьютерный класс.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Работа на лекции подразумевает восприятие и понимание содержания, запоминание фактов, определений понятий, выявление причинно-следственных связей, выделение основных положений в теоретическом материале. Все эти виды мыслительной деятельности необходимо производить в быстром темпе. На лекции необходимо обращать внимание не только на текстовое содержание или устное изложение, но и на весь, предлагаемый преподавателем иллюстративный материал в электронной презентации (карты, графики, диаграммы, таблицы, фото и видеофрагменты). Важно поддерживать обратную связь с преподавателем, которая превращает работу на лекции в активную учебную деятельность. Обратная связь может выражаться в задаваемых преподавателю вопросах, участии в инициируемой преподавателем эвристической беседе, рассуждении, ответах на вопросы, комментировании фактов, приведении примеров. В процессе лекции составляется ее конспект в тетради, который в общих чертах может включать: тему, цель, план лекции, тезисы, отражающие логику изложения материала, выводы, примеры и факты, статистику. Во время лекции не принято отвлекать преподавателя репликами – все вопросы задаются в конце занятия.
Практические занятия	Работа по выполнению практической работы подразумевает самостоятельное закрепление знаний, полученных на лекциях, частичное изучение нового материала на основе работы с

	<p>различными источниками информации. Обучающиеся овладевают навыками моделирования и прогнозирования, работы с типовыми планами характеристик объектов и территорий разного уровня. Практические занятия проводятся в форме индивидуального выполнения заданий с последующей защитой всего объема работы и устным индивидуальным собеседованием по данной теме. Особенное внимание нужно обратить на оборудование рабочего места, которое подразумевает наличие рекомендованных учебных и методических пособий, справочных материалов, электронных ресурсов, всех необходимых для выполнения работы канцелярских принадлежностей. В начале выполнения практической работы необходимо внимательно прослушать вводное объяснение преподавателя по теме, целям и ходу выполнения работы, затем в процессе работы консультироваться с преподавателем, задавать вопросы, разъяснять непонятные моменты. Если часть заданий осталась невыполненной, то доработка осуществляется в виде самостоятельной работы с защитой на следующем занятии. К промежуточной аттестации, допускаются обучающиеся, полностью отчитавшиеся по практическим работам.</p>
<p>Контрольная работа/индивидуальные задания</p>	<p>Перед тем как приступить к подготовке, необходимо ознакомиться с темами, которые будут включены в контрольную работу. Нужно изучить содержание учебника и прочитать темы раздела, которые будут проверяться на контрольной. Вместе с текстом учебного пособия нужно прочитать лекции по данной теме и повторить содержание практических работ, так как часто вопросы контрольных тестов сформулированы по практическим заданиям. Повторение тем следует начинать от сложных к простым. На контрольную работу отводится фиксированное время, по истечении которого работу нужно сдать на проверку. На контрольные работы в форме тестов отводится меньше времени, чем на развернутый ответ. В среднем это время от 20 до 30 минут.</p>
<p>Подготовка к зачету</p>	<p>При подготовке к зачету необходимо получить перечень вопросов и ознакомиться с ним. Затем нужно провести обработку полученных вопросов с точки зрения их содержания и источников информации по ним. Рекомендуется для каждого вопроса указать страницы в учебных пособиях, справочниках, дополнительной литературе, где содержится ответ на него, а также указать ссылки подходящих электронных ресурсов, сайтов и порталов. Аналогичную работу нужно провести и с лекциями и практическими работами, обозначив в них номера соответствующих вопросов. После того, как проведена данная подготовительная работа, можно приступать к изучению и повторению отобранного материала, равномерно распределив его по времени, отведенному на подготовку к зачету. Важно посетить консультации перед зачетом, также можно воспользоваться индивидуальными консультациями с преподавателем.</p>

8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОГРАММНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА:

Название ПО	№ лицензии
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	договор №02-ЗК-2019 от 15.04.2019 г.
Офисное приложение Libre Office	свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	свободно распространяемая
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	свободно распространяемая
PDF ридер Foxit Reader	свободно распространяемая
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	свободно распространяемая
Запись дисков Image Burn	свободно распространяемая
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемая