

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин
«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С.Джангазиева

«19» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**«Технология и организация питания в гостиничных и санитарно-курортных
комплексах»**

Составитель(и)	Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий Хаджаева А.А., ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий
Согласовано с работодателями:	Р.К. Юлдашев, Шеф-повар ООО «Терракота»; Н.В. Корнейченко, заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»
Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная
Год приёма	2025
Курс	3 (по очной форме)/3 (по заочной форме)
Семестр(ы)	6 (по очной форме)/6 (по заочной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Технология и организация питания в гостиничных и санитарно-курортных комплексах» является: - формирование знаний, умений и владений в области по системному подходу к особенности природно-ресурсного потенциала региона, внедрять и использовать современные информационные технологии при организации деятельности санаторно-курортного комплекса.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Технология и организация питания в гостиничных и санитарно-курортных комплексах»:

- изучить общую характеристику курортных факторов и то, как они используются в курортном деле в современных рекреационно-оздоровительных технологиях;
- внедрять и использовать современные информационные технологии при организации деятельности санаторно-курортного комплекса;
- владеть навыками использования нормативных и правовых документов при организации обслуживания в санаторно-курортных комплексах;
- применять результаты освоения дисциплины в профессиональной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Технология и организация питания в гостиничных и санитарно-курортных комплексах» относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* и осваивается в 6 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины «Технология и организация питания в гостиничных и санитарно-курортных комплексах» являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

– «Физиология питания».

Знания:

- физиологию пищеварения, обмена веществ и энергии,
- принципы рационального сбалансированного питания,
- классификацию пищевых веществ и их значение для организма,
- влияние отдельных компонентов пищи на здоровье человека,
- нормы потребления белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов,
- гигиенические требования к качеству продуктов питания.

Умения:

- определять состав и калорийность рациона питания,
- составлять рацион питания исходя из потребностей организма,
- интерпретировать лабораторные анализы крови и мочи относительно дефицита питательных веществ,
- консультировать население по вопросам правильного питания и профилактики заболеваний,

- давать рекомендации по коррекции нарушений питания.

Навыки и (или) опыт деятельности:

- расчета энергетической ценности продуктов и составления меню,
- диагностики недостатка микроэлементов и витаминов,
- консультации пациентов с различными заболеваниями относительно диеты и режима питания,
- выявления вредных привычек в питании и разработки индивидуальной стратегии питания,
- самостоятельной интерпретации научной литературы по вопросам питания и здоровья.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

– «Технология продукции детского питания»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) *Профессиональные компетенции:*

ПК-1. Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

ПК-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-1	ПК-1.1 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами	основы деловой коммуникации и переговоров; психологию клиента и особенности работы с возражениями; законодательство о защите прав потребителей и рекламации; основы маркетинга и рекламы в сфере общественного питания.	эффективно взаимодействовать с клиентами и партнерами; собирать обратную связь и обрабатывать жалобы; вести переговоры и заключать контракты; выстраивать доверительные отношения с клиентами.	коммуникативными навыками; навыками убеждения и аргументации; методиками продаж и привлечения клиентов; правилами работы с претензиями и рекламациями.
	ПК-1.2 Управляет материальными	основы управления человеческими ресурсами;	планировать и осуществлять закупки сырья и	методами кадрового администрирования

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	принципы эффективного распределения материальных ресурсов; методы оценки производительности труда и мотивации персонала; правила учета и инвентаризации имущества предприятия.	оборудования; организовывать обучение и профессиональный рост сотрудников; эффективно распределять рабочую нагрузку и ресурсы; разрешать конфликты внутри коллектива.	ния; навыками оптимального распределения бюджета; методами оценки производительности и эффективности труда; системой материальной ответственности.
	ПК-1.3 Осуществляет координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	методы анализа хозяйственной деятельности предприятия; стандарты качества обслуживания и продукции; нормативные документы, регулирующие работу служб предприятия; финансовые показатели эффективности предприятия.	ставить цели и задачи подчиненным подразделениям; контролировать исполнение распоряжений и поручений; своевременно выявлять отклонения от планов и предупреждать нарушения; анализировать результаты деятельности и вносить коррективы.	навыками стратегического планирования и постановки задач; методами внутреннего контроля и самоконтроля; инструментом SWOT-анализа и бенчмаркинга; приемами оценки эффективности подразделений и менеджеров.
ПК-3	ПК-3.1 Планирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания	алгоритмы планирования процессов обслуживания, законы гостеприимства, санитарные нормы и правила безопасности	рассчитывать потребность в ресурсах, распределять персонал, формировать график работы персонала, устанавливать приоритетные задачи	приемами оперативного планирования, навыками делегирования полномочий, алгоритмами расстановки работников
	ПК-3.2 Организует и	организационную структуру службы	организовать рабочий процесс,	навыками координации

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	координирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания	обслуживания, функциональные обязанности персонала, технологию предоставления услуг	распределять нагрузки, устранять конфликты, оперативно реагировать на запросы клиентов	коллективных действий, коммуникабельными техниками общения с посетителями, приёмами разрешения конфликтных ситуаций
	ПК-3.3 Контролирует работу и оценивает эффективность процессов обслуживания потребителей предприятий питания	критерии оценки качества обслуживания, методы сбора обратной связи, показатели эффективности работы персонала	выявлять недостатки в обслуживании, анализировать причины отклонений, предлагать меры по улучшению сервиса	методами мониторинга и анализа показателей качества обслуживания, приёмами аудита сервисных процессов, навыками формирования отчётов и принятия управленческих решений

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 2 зачетные единицы (72 часов).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	2	2
Объем дисциплины в академических часах	72	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	34	12
- занятия лекционного типа, в том числе:	17	6
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	17	6
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
предусмотрена)		
- консультация (предэкзаменационная)	-	-
- промежуточная аттестация по дисциплине	-	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	38	60
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	Зачет - 6 семестр	Зачет - 6 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

[illegible]

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час ·	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо сти, форма промежудо чной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Итого за весь период	17		17					38	72	

для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо- сти, форма промежуто- чной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1. «Организация питания в гостиницах различного класса и формата»	1		1					10	12	Эссе
Тема 2. «Питание в санаторно- курортных учреждениях: особенности и специфика»	1		1					10	12	Тест
Тема 3. «Система заказов и доставки продуктов в гостиничные комплексы»	1		1					10	12	Реферат
Тема 4. «Сервис и стандарты обслуживания в ресторанах гостиничного комплекса»	1		1					10	12	Тест
Тема 5. «Планирование рабочего пространства кухни и зала ресторана гостиницы»	1		1					10	12	Тест
Тема 6. «Международные тенденции в организации питания и дизайна помещений заведений гостиничной инфраструктуры»	1		1					10	12	Реферат
Контроль промежуточной аттестации										Зачет
Итого за весь период	6		6					60	72	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций
для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-1, ПК-3	
Тема 1. «Организация питания в гостиницах различного класса и формата»	12	+	2
Тема 2. «Питание в санаторно-курортных учреждениях: особенности и специфика»	12	+	2
Тема 3. «Система заказов и доставки продуктов в гостиничные комплексы»	12	+	2
Тема 4. «Сервис и стандарты обслуживания в ресторанах гостиничного комплекса»	12	+	2
Тема 5. «Планирование рабочего пространства кухни и зала ресторана гостиницы»	12	+	2
Тема 6. «Международные тенденции в организации питания и дизайна помещений заведений гостиничной инфраструктуры»	12	+	2
Контроль промежуточной аттестации			
консультации			
Итого	72		

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. «Организация питания в гостиницах различного класса и формата»

Изучаются модели организации питания в гостиничном секторе, начиная от небольших отелей до крупных сетевых комплексов международного уровня.

Тема 2. «Питание в санаторно-курортных учреждениях: особенности и специфика»

Рассматривается специфика лечебно-профилактического питания, специальные диеты, а также организация питания на курортах и здравницах.

Тема 3. «Система заказов и доставки продуктов в гостиничные комплексы»

Осваиваются логистические аспекты снабжения гостиниц продуктами питания, контроль качества поступающего сырья и инвентаря.

Тема 4. «Сервис и стандарты обслуживания в ресторанах гостиничного комплекса»

Анализируются международные стандарты обслуживания, протоколы вежливости и гостеприимства, квалификация персонала.

Тема 5. «Планирование рабочего пространства кухни и зала ресторана гостиницы»

Прививается опыт проектирования эффективных рабочих зон на кухне и в зале ресторана, учитывается фактор экономии пространства и удобства пользования.

Тема 6. «Международные тенденции в организации питания и дизайна помещений заведений гостиничной инфраструктуры»

Исследуется мировая практика и современное состояние ресторанного дела, дизайн интерьеров, тенденции в гастрономическом направлении и мировых стилях обслуживания.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология и организация питания в гостиничных и санитарно-курортных комплексах» составляет 38 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

<i>для очной формы обучения</i>		
Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. «Организация питания в гостиницах различного класса и формата»	7	Эссе
Тема 2. «Питание в санаторно-курортных учреждениях: особенности и специфика»	7	Тест
Тема 3. «Система заказов и доставки продуктов в гостиничные комплексы»	6	Реферат
Тема 4. «Сервис и стандарты обслуживания в ресторанах гостиничного комплекса»	6	Тест
Тема 5. «Планирование рабочего пространства кухни и зала ресторана гостиницы»	6	Тест
Тема 6. «Международные тенденции в организации питания и дизайна помещений заведений гостиничной инфраструктуры»	6	Реферат
<i>для заочной формы обучения</i>		
Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. «Организация питания в гостиницах	10	Эссе

различного класса и формата»		
Тема 2. «Питание в санаторно-курортных учреждениях: особенности и специфика»	10	Тест
Тема 3. «Система заказов и доставки продуктов в гостиничные комплексы»	10	Реферат
Тема 4. «Сервис и стандарты обслуживания в ресторанах гостиничного комплекса»	10	Тест
Тема 5. «Планирование рабочего пространства кухни и зала ресторана гостиницы»	10	Тест
Тема 6. «Международные тенденции в организации питания и дизайна помещений заведений гостиничной инфраструктуры»	10	Реферат

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Mircsft Wrd. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Rman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к зачету

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и зачета.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. «Организация питания в	<i>Обзорная лекция</i>	Эссе	<i>Не предусмотрено</i>

гостиницах различного класса и формата»			
Тема 2. «Питание в санаторно-курортных учреждениях: особенности и специфика»	<i>Лекция-диалог</i>	Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. «Система заказов и доставки продуктов в гостиничные комплексы»	<i>Обзорная лекция</i>	Реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. «Сервис и стандарты обслуживания в ресторанах гостиничного комплекса»	<i>Обзорная лекция</i>	Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 5. «Планирование рабочего пространства кухни и зала ресторана гостиницы»	<i>Лекция-диалог</i>	Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 6. «Международные тенденции в организации питания и дизайна помещений заведений гостиничной инфраструктуры»	<i>Обзорная лекция</i>	Реферат	<i>Не предусмотрено</i>

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система

Kaspersky Endpint Security	Средство антивирусной защиты
Mzilla FireFx	Браузер
Ggle Chrme	Браузер
pera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>	
<u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.cm Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</u>	
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.plpred.cm	
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/	
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://jurnal.asu.edu.ru/	
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicn.ru	
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru	

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология и организация питания в гостиничных и санитарно-курортных комплексах» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. «Организация питания в гостиницах различного класса и формата»	ПК-1, ПК-3	Эссе
Тема 2. «Питание в санаторно-курортных учреждениях: особенности и специфика»	ПК-1, ПК-3	Тест

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 3. «Система заказов и доставки продуктов в гостиничные комплексы»	ПК-1, ПК-3	Реферат
Тема 4. «Сервис и стандарты обслуживания в ресторанах гостиничного комплекса»	ПК-1, ПК-3	Тест
Тема 5. «Планирование рабочего пространства кухни и зала ресторана гостиницы»	ПК-1, ПК-3	Тест
Тема 6. «Международные тенденции в организации питания и дизайна помещений заведений гостиничной инфраструктуры»	ПК-1, ПК-3	Реферат

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. «Организация питания в гостиницах различного класса и формата»

Примерный перечень тем для эссе

1. Модели организации питания в мини-отелях и хостелах.
2. Сравнительный анализ «all inclusive» и «half board» в гостинице.
3. Роль шеф-повара в формировании имиджа пятизвездочного отеля.
4. Зарубежный опыт организации питания в курортных гостиницах.
5. Проблема совместимости традиционных и экзотических блюд в гостиничном ресторане.
6. Особенности обслуживания VIP-клиентов в люксовых гостиницах.

Тема 2. «Питание в санаторно-курортных учреждениях: особенности и специфика»

Примерный перечень тестовых заданий

1. Главная цель лечебно-профилактического питания в санаториях:
 - a) развлекательная активность
 - b) повышение иммунитета
 - c) **лечение хронических болезней**
 - d) сокращение расходов
2. Термин «лечебное питание» означает:
 - a) строго ограниченную диету по медицинским показаниям
 - b) специальную программу упражнений
 - c) **специально подобранное питание для лечения и профилактики заболеваний**
 - d) дополнительную плату за услуги питания
3. Одним из ключевых преимуществ санаториев является:
 - a) быстрая регистрация
 - b) бесплатное проживание
 - c) **комплексный подход к лечению и отдыху**
 - d) круглосуточное телевидение
4. Лечебно-диетическое питание делится на столы:
 - a) один общий стол
 - b) два вида стола
 - c) **множество лечебных столов**
 - d) нет деления на столы
5. Особенностью санаторного питания является обязательное включение:
 - a) исключительно высококалорийных блюд
 - b) только низкокалорийных блюд
 - c) **блюд, согласующихся с медицинскими рекомендациями**
 - d) простых перекусов

Тема 3. «Система заказов и доставки продуктов в гостиничные комплексы»

Примерный перечень тем для рефератов

1. Организация закупок продуктов питания в международной сети отелей.
2. Стратегии управления запасами в больших гостиничных комплексах.
3. Современные IT-решения для автоматизации заказа продуктов.
4. Контроль качества продуктов при доставке в гостиницу.
5. Логистика транспортировки продуктов питания в отели удаленных регионов.
6. Опыт зарубежных стран в управлении заказами и доставкой продуктов.

Тема 4. «Сервис и стандарты обслуживания в ресторанах гостиничного комплекса»

Примерный перечень тестовых заданий

1. Одной из важнейших составляющих успеха любого ресторана является:
 - a) высокие цены
 - b) большое количество мест
 - c) **качественное обслуживание**
 - d) частая смена меню
2. Задача менеджера ресторана в отеле:
 - a) готовить еду
 - b) мыть посуду
 - c) **управлять персоналом и контролировать качество услуг**
 - d) заниматься уборкой помещения
3. Правило обслуживания клиентов в высококласных заведениях требует:
 - a) быстрый темп подачи блюд
 - b) игнорирование жалоб посетителей
 - c) **вежливость и внимательность к пожеланиям гостей**
 - d) отсутствие улыбки у персонала
4. Один из важных аспектов работы ресторана в гостинице:
 - a) увеличение объема порций
 - b) минимальное количество блюд в меню
 - c) **создание комфортной обстановки и уютной атмосферы**
 - d) ограничение числа посетителей
5. Причина популярности завтраков «шведский стол» в гостиницах:
 - a) низкие затраты на продукты
 - b) неудобство индивидуального заказа
 - c) **возможность выбрать понравившиеся блюда**
 - d) запрет посещения ресторана после завтрака

Тема 5. «Планирование рабочего пространства кухни и зала ресторана гостиницы»

Примерный перечень тестовых заданий

1. Правильно спланированное рабочее пространство на кухне обеспечивает:
 - a) замедленную работу поваров
 - b) повышенные расходы на электроэнергию
 - c) **оптимизацию трудового процесса и повышение скорости приготовления блюд**
 - d) частые поломки кухонного оборудования
2. Главное требование к дизайну зала ресторана:
 - a) максимальное число посадочных мест
 - b) минимализм в интерьере
 - c) **создание приятной и удобной атмосферы для посетителей**
 - d) яркое освещение днем и ночью
3. В хорошем ресторане особое внимание уделяется:
 - a) отсутствию освещения
 - b) грубому поведению персонала
 - c) **правильной расстановке мебели и освещению**
 - d) наличию большого количества окон
4. Рабочая зона на кухне должна быть организована таким образом, чтобы:
 - a) увеличивалась путаница среди сотрудников
 - b) затруднялся доступ к оборудованию
 - c) **сокращалось время передвижения сотрудников и ускорялся процесс приготовления блюд**
 - d) уменьшался размер рабочей зоны
5. Интерьер зала ресторана влияет на:
 - a) цену проживания в гостинице

- b) продолжительность сна постояльцев
- c) **психологическое настроение и аппетит посетителей**
- d) погодные условия региона

Тема 6. «Международные тенденции в организации питания и дизайна помещений заведений гостиничной инфраструктуры»

Примерный перечень тем для рефератов

1. Современные мировые тренды в дизайне гостиничных ресторанов.
2. Особенности меню ресторанов в крупнейших городах Европы.
3. Восточная философия и влияние японской кухни на гостиничный бизнес.
4. Роль местных продуктов и экологических решений в гостиничном питании.
5. Тренды молекулярной кухни в престижных гостиницах.
6. Влияние цифровых технологий на организацию питания в гостиницах будущего.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на зачет

1. Особенности организации питания в малых и средних гостиницах.
2. Основные типы лечебно-профилактического питания в санаториях.
3. Процедура заключения договора поставки продуктов в гостиницу.
4. Виды контроля качества продуктов при поставке в рестораны.
5. Обязанности менеджера ресторана в гостинице.
6. Правила сервировки стола в дорожных ресторанах.
7. Важность эргономичного расположения оборудования на кухне.
8. Современные концепции интерьерного дизайна гостиничных ресторанов.
9. Положительные стороны введения экологически чистых продуктов в ресторанное меню.
10. Проблемы и перспективы автоматизации процессов заказа и доставки продуктов.
11. Важность разработки уникальных дизайнерских проектов в гостиничных ресторанах.
12. Психологическая составляющая воздействия интерьера ресторана на поведение и эмоции посетителей.
13. Возможности расширения туристического потока за счет оригинального ресторанного предложения.
14. Методы продвижения гостиничного ресторана на международном рынке.
15. Необходимость соблюдения гигиены и санитарных норм на кухне гостиницы.
16. Роль менеджера в обеспечении бесперебойной работы ресторана.
17. Процедуры бронирования столиков в популярных ресторанах гостиниц.
18. Специальные меню для туристов с особыми предпочтениями (без глютена, веганские, диабетические).
19. Преимущества и сложности внедрения модульных кухонь в гостиничные комплексы.
20. Прогрессивные технические устройства и программное обеспечение для повышения эффективности работы ресторана.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ПК-1.	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания			
ПК-3.	Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания			

№ п/ п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнени я (в минутах)
1.	Задание закрытого типа	Правильно спланированное рабочее пространство на кухне обеспечивает: е) замедленную работу поваров f) повышенные расходы на электроэнергию g) оптимизацию трудового процесса и повышение скорости приготовления блюд h) частые поломки кухонного оборудования	g	2
2.		Главное требование к дизайну зала ресторана: е) максимальное число посадочных мест f) минимализм в интерьере g) создание приятной и удобной атмосферы для посетителей h) яркое освещение днем и ночью	g	2
3.		В хорошем ресторане особое внимание уделяется: е) отсутствию освещения f) грубому поведению персонала g) правильной расстановке мебели и освещению h) наличию большого количества окон	g	2
4.		Рабочая зона на кухне должна быть организована таким образом, чтобы: е) увеличивалась путаница среди сотрудников f) затруднялся доступ к оборудованию g) сокращалось время передвижения сотрудников и ускорялся процесс приготовления блюд h) уменьшался размер рабочей зоны	g	2
5.	Задание комбинированно го типа	Интерьер зала ресторана влияет на:	g)	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
	<i>(с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)</i>	е) цену проживания в гостинице ф) продолжительность сна постояльцев г) психологическое настроение и аппетит посетителей	психологическое настроение и аппетит посетителей	
6.	Задание открытого типа	Одной из важнейших составляющих успеха любого ресторана является:	качественное обслуживание	3-5
7.		Задача менеджера ресторана в отеле:	управлять персоналом и контролировать качество услуг	3-5
8.		Правило обслуживания клиентов в высококласных заведениях требует:	вежливость и внимательность к пожеланиям гостей	3-5
9.		Один из важных аспектов работы ресторана в гостинице:	создание комфортной обстановки и уютной атмосферы	3-5
10.		Причина популярности завтраков «шведский стол» в гостиницах:	возможность выбрать понравившиеся блюда	3-5

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок 7 семестр				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	

2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Тестирование по теме № 1	5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ)	30	по календарно-тематическому плану
Всего			90	
5.	Блок бонусов			
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно-тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
Всего			10	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Костюкович, Е.А. *Технология организации питания в гостиницах и санаториях*. — Москва: Юрайт, 2022. — 320 с.
2. Евдокимов, А.Н. *Управление питанием в гостинично-ресторанном комплексе*. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 288 с.
3. Иванов, В.Т. *Питание в санаторно-курортных учреждениях: Учебное пособие*. — Москва: Инфра-М, 2020. — 240 с.
4. Павлюк, О.В. *Организация и технология питания в гостиничном хозяйстве*. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. — 352 с.
5. Шевченко, Н.В. *Стандартизация и сертификация в гостинично-ресторанном бизнесе*. — Москва: Высшая школа, 2021. — 208 с.
6. Алексеева, Л.Н. *Менеджмент и маркетинг в гостинично-ресторанном комплексе*. — Екатеринбург: УрГЭУ, 2020. — 280 с.

8.2. Дополнительная литература

1. Лебедева, О.Н. *Проектирование и эксплуатация гостиниц и ресторанов*. — Москва: Академия, 2022. — 304 с.
2. Свиридов, С.В. *Гигиена и санитария в гостинично-ресторанном комплексе*. — Владивосток: Дальневосточный федеральный университет, 2021. — 224 с.
3. Бережная, Е.В. *Логистика и закупочная деятельность в гостиничном и ресторанном бизнесе*. — Краснодар: Кубанский государственный аграрный университет, 2020. — 240 с.
4. Герасимчук, И.А. *Психология и этика обслуживания в гостинично-ресторанном бизнесе*. — Киев: КНТЕУ, 2022. — 256 с.
5. Полякова, Ю.В. *Особенности лечебно-профилактического питания в санаториях и пансионатах*. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2021. — 216 с.
6. Петрова, А.С. *Бизнес-планирование и управление затратами в гостинично-ресторанном комплексе*. — Иркутск: Байкальский государственный университет, 2020. — 288 с.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины (модуля)

1. Журнал «Ресторанные ведомости».
2. Онлайн-журнал «Hotelier.PRO».
3. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (rospotrebnadzor.ru).
4. Интернет-ресурс «Hospitality Management Library» (hmlibrary.ru).
5. Электронная база журнала «Туризм и гостиничное хозяйство» (tourinform.ru).

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление

обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).