РОСЖЕЛДОР

**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
"Ростовский государственный университет путей сообщения"
(ФГБОУ ВО РГУПС)**

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор М.А. Кравченко

Кравченко Михаил Александрович

Подписано цифровой подписью: Кравченко Михаил Александрович
Дата: 2025.01.20 16:25:14 +03'00'

Кафедра "Управление индустрией туризма"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.04.01" Выполнение работ по профессиям рабочих "Бармен", "Официант"

по Учебному плану

специальности среднего профессионального образования
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Квалификация специалиста среднего звена "Специалист по туризму и гостеприимству"

Ростов-на-Дону
2024 г.

Автор-составитель к.э.н., доцент Козлова Елена Валерьевна предлагает настоящую Рабочую программу дисциплины МДК.04.01" Выполнение работ по профессиям рабочих "Бармен", "Официант" в качестве материала для проектирования Образовательной программы РГУПС и осуществления учебно-воспитательного процесса по федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена на кафедре "Управление индустрией туризма".

Наименование, цель и задача дисциплины

Дисциплина дисциплины "Выполнение работ по профессиям рабочих "Бармен", "Официант"

Учебный план по Образовательной программе утвержден на заседании Ученого совета университета от 27.12.2024 № 4.

Целью дисциплины «Выполнение работ по профессиям рабочих "Бармен", "Официант" является подготовка в составе других дисциплин блока "Дисциплины (модули)" Образовательной программы в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования для формирования у выпускника дополнительных профессиональных компетенций, способствующих решению профессиональных задач в соответствии с типом задач профессиональной деятельности, предусмотренным учебным планом.

Для достижения цели поставлены задачи ведения дисциплины:

- подготовка обучающегося по разработанной в университете Образовательной программе к успешной аттестации планируемых результатов освоения дисциплины;
- освоение соответствующего вида деятельности, предусмотренного ФГОС СПО и образовательной программой;
- развитие социально-воспитательного компонента учебного процесса.

Виды деятельности:

Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

Предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору)

Предоставление гостиничных услуг (по выбору)

Освоение профессий рабочих "Бармен", "Официант".

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и содержание компетенции	Умения	Знания
ДПК 4.1. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Уметь: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме, массовых банкетных мероприятиях, в том числе на выездных; осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; консультировать гостей по составу и методам	Знать: правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, бара, столового белья посуды и приборов к работе; методы организации труда официантов, барменов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику

	приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напитков их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счет и производить расчет с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену	подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; порядок оформления счетов и расчета с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила культуры обслуживания, протокола и этикета

Место дисциплины <u>МДК.04.01" Выполнение работ по профессиям рабочих "Бармен", "Официант"</u> в структуре Образовательной программы

Дисциплина отнесена к профессиональному циклу Образовательной программы.
Дисциплина реализуется в 6 семестре.

Объем дисциплины в академических часах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**72**
в том числе:	
Лекции (теоретическое обучение)	16
Практические занятия	30
Самостоятельная работа	24
Промежуточная аттестация (в форме зачета)	**2**

Вид обучения: 2 года 10 месяцев очное

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Содержание дисциплины

№	Раздел дисциплины	Изучаемые компетенции

1	Обслуживание потребителей организации общественного питания	ДПК 4.1.
2	Специальные виды услуг и формы обслуживания	ДПК 4.1
3	Организация обслуживания в барах	ДПК 4.1.
4	Ассортимент и товароведные характеристики реализуемой баром продукции. Технологии приготовления напитков, закусок и изделий, реализуемых в баре	ДПК 4.1

Отведенное количество часов по видам учебных занятий и работы
Лекционные занятия

Семестр № 6

Наименование лекционных занятий	**Трудоемкость аудиторной работы, часы**
Раздел № 1	
Тема 1.1 Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания.	2
Тема 1.2 Обслуживание посетителей Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача продукции сервис-бара. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Методы подачи блюд.	2
Раздел № 2	
Тема 2.1 Банкеты и приёмы Банкет с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет Банкет-коктейль. Банкет-чай.	2
Тема 2.2 Обслуживание по типу «шведского стола». Обслуживание праздничных вечеров. Кейтеринг.	2
Раздел № 3	
Тема 3.1 Основы барного дела. Назначение, виды баров, особенности их деятельности. Услуги, предоставляемые баром, формы обслуживания; обслуживающий персонал, требования к нему, функции, организация труда обслуживающего персонала. Правовое обеспечение деятельности бара.	2

Наименование лекционных занятий	Трудоемкость аудиторной работы, часы
Тема 3.2 Средства обслуживания потребителей. Информационное обеспечение деятельности бара. Охрана труда и основы безопасности при работе с оборудованием, применяемым в баре. Организация процессов обслуживания посетителей бара. Культура обслуживания посетителей бара. Формы расчета с посетителями бара. Учет и отчетность в баре.	2
Раздел № 4	
Тема 4.1 Ассортимент продукции бара. Ассортимент продукции собственного производства. Ассортимент компонентов, используемых при приготовлении напитков и коктейлей	2
Тема 4.2 Смешанные напитки. Классификация. Технология приготовления и использования специфических компонентов. Методы приготовления смешанных напитков. Правила приготовления в шейкере, блендере, в посуде подачи и смесительном стакане. Оформление смешанных напитков и коктейлей.	2

Практические занятия (семинары)

Семестр №6

Наименование (тематика) практических работ, семинаров	Трудоемкость аудиторной работы, часы
Раздел № 1	
Идентификация столовой посуды. Составление акта на бой, лом посуды. Составление и оформление меню со свободным выбором блюд. Составление и оформление меню дневного рациона Составление и оформление меню комплексных обедов. Составление и оформление карты вин. Техника полировки тарелок, стекла, столовых приборов. Техника накрытия столов скатертями. Техника складывания салфеток различной формы. Выполнение предварительной сервировки стола.	8
Раздел № 2	
Прием заявки на банкет. Выполнение сервировки банкетного стола с полным обслуживанием. Выполнение сервировки банкетного стола с частичным обслуживанием. Выполнение сервировки фуршетного стола Выполнение сервировки банкет-коктейль. Выполнение сервировки чайного стола. Выполнение сервировки шведского стола. Выполнение тематической сервировки столов.	6
Раздел № 3	
Распознавание класса баров по архитектурно-художественному оформлению торговых помещений и технического оснащения. Подбор оборудования, барного инвентаря для рабочего места бармена. Идентификация посуды, приборов, барного инвентаря по натуральным образцам. Составление меню для различных видов бара. Составление карты вин и коктейлей бара. Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей. Оформление барной стойки, витрины. Изучение правил безопасной эксплуатации применяемого в барах оборудования, видео и звуковоспроизводящей аппаратуры. Отработка основных приемов работы бармена за барной стойкой. Встреча посетителей бара, прием и оформление заказ. Отработка алгоритма исполнения заказа в	8

Наименование (тематика) практических работ, семинаров	Трудоемкость аудиторной работы, часы
баре. Подбор музыкальных композиций для их использования в барах. Отработка техники откупоривания бутылок и порционного и свободного разлива напитков. Подбор бокалов для заказанных напитков. Отработка правил поведения при работе с клиентами.	
Раздел № 4	
Формирование ассортимента продукции, готовой к реализации без кулинарной обработки для конкретного вида бара. Формирование ассортимента продукции собственного производства для конкретного вида бара. Формирование ассортимента компонентов для приготовления напитков и коктейлей для конкретного вида бара. Составление меню, карты вин, карты коктейлей. Составление прейскурантов. Составление напитков и коктейлей на основе крепкоалкогольных напитков. Отработка техники подачи безалкогольных и алкогольных напитков, изучение правил подбора посуды для подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Отработка техники приготовления и оформления классических безалкогольных напитков и коктейлей. Отработка техники приготовления горячих смешанных напитков. Правила подачи.	8
Итоговое занятие	**2**

Самостоятельное изучение учебного материала (самоподготовка)

Номер раздела данной дисциплины	Наименование тем, вопросов, вынесенных для самостоятельного изучения	Трудоемкость внеаудиторной работы, часы
Семестр № 6		
1	Характеристика предприятий общественного питания. Производственные помещения предприятий общественного питания. Торговые помещения предприятий общественного питания Выполнение заданий по практическим занятиям.	6
2	Культура обслуживания на предприятиях общественного питания. Выполнение заданий по практическим занятиям.	6
3	Современное состояние и тенденции развития баров. Перспективные направления форм обслуживания в барах. Сомелье – секреты профессионализма. Выполнение заданий по практическим занятиям	6
4	История создания алкогольных напитков. Современные безалкогольные напитки. Употребление в разных странах алкогольных напитков. История возникновения коктейля. История появления молочных коктейлей и коктейлей с мороженым. Всё о кофе – от истории до мастерства приготовления. Разновидность и способы приготовление национальных напитков. Выполнение заданий по практическим занятиям	6

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения Образовательной программы

Компетенция	**Указание (+) этапа формирования в процессе освоения ОП (семестр)**
	6
ДПК 4.1	+

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Компе-тенция	**Этап формирования ОП (семестр)**	**Показатель оценивания**	**Критерий оценивания**
ДПК 4.1	6	Дуальная оценка на зачете	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
ДПК 4.1	6	Процент верных на тестировании	- правильность выполнения заданий.
ДПК 4.1	6	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.
ДПК 4.1	6	Балльная оценка на экзамене	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
ДПК 4.1	6	Процент верных на тестировании	- правильность выполнения заданий.
ДПК 4.1	6	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.

Описание шкал оценивания компетенций

Значение оценки	**Уровень освоения компетенции**	**Шкала оценивания (для аттестационной ведомости, зачетной книжки, документа об образования)**	**Шкала оценивания (процент верных при проведении тестирования)**

Значение оценки	Уровень освоения компетенции	Шкала оценивания (для аттестационной ведомости, зачетной книжки, документа об образования)	Шкала оценивания (процент верных при проведении тестирования)
Балльная оценка - "удовлетворительно".	Пороговый	Оценка «**удовлетворительно**» выставляется обучающемуся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности изложения программного материала и испытывает трудности в выполнении практических навыков.	От 40% до 59%
Балльная оценка - "хорошо".	Базовый	Оценка «**хорошо**» выставляется обучающемуся, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу его излагающему, который не допускает существенных неточностей в ответе, правильно применяет теоретические положения при решении практических работ и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.	От 60% до 84%
Балльная оценка - "отлично".	Высокий	Оценка «**отлично**» выставляется обучающемуся, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагающему, в ответе которого тесно увязываются теория с практикой. При этом обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, показывает знакомство с литературой, правильно обосновывает ответ, владеет разносторонними навыками и приемами практического выполнения практических работ.	От 85% до 100%
Дуальная оценка - "зачтено".	Пороговый, Базовый, Высокий	Оценка «**зачтено**» выставляется обучающемуся, который имеет знания, умения и навыки, не ниже знания только основного материала, может не освоить его детали, допускать неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности изложения программного материала и испытывает трудности в выполнении практических навыков.	От 40% до 100%
Балльная оценка - "неудовлетворительно", Дуальная оценка - "не зачтено".	Не достигнут	Оценка «**неудовлетворительно, не зачтено**» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает ошибки, неуверенно выполняет или не выполняет практические работы.	От 0% до 39%

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы

формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Типовые контрольные задания

Не предусмотрено

Контрольные работы, расчетно-графические работы, рефераты

Не предусмотрено.

Перечни сопоставленных с ожидаемыми результатами освоения дисциплины вопросов (задач):

Зачет. Семестр № 6

Вопросы для оценки результата освоения "Знать":

1) Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию.
2) Виды, правила, последовательность и технику сервировки столов.
3) Способы расстановки мебели в торговом зале.
4) Правила подготовки торгового зала, бара, столового белья посуды и приборов к работе.
5) Методы организации труда официантов, барменов.
6) Правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет.
7) Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков.
8) Способы подачи блюд.
9) Порядок оформления счетов и расчета с потребителем.
10) Кулинарную характеристику блюд.
11) Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.
12) Основы составления карты вин.
13) Основные виды банкетов.
14) Основы барного дела. Виды баров.

Вопросы для оценки результата освоения "Уметь":

1) Подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме, массовых банкетных мероприятиях, в том числе на выездных.
2) Осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.
3) Осуществлять прием заказа на блюда и напитки.
4) Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напитков их сочетаемости с блюдами.
5) Осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами.
6) Соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.
7) Предоставлять счет и производить расчет с потребителем.
8) Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.
9) Соблюдать личную гигиену.
10) Составлять акт на бой, лом посуды.
11) Составлять и оформлять меню.
12) Составлять карты вин и коктейлей бара.
13) Подготавливать бар и рабочее место бармена к приему и обслуживанию посетителей.
14) Подбирать оборудование, барный инвентарь для рабочего места бармена.

Иные контрольные материалы для автоматизированной технологии оценки имеются в Центре мониторинга качества образования

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

№ п/п	Библиографическое описание
1	Методические указания, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций: учебно-методическое пособие / М.С. Тимофеева; ФГБОУ ВО РГУПС. - 3-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д, 2021. - 60 с.: ил. - Библиогр.: с. 44 (ЭБС РГУПС)
2	Разработка фондов оценочных средств в условиях цифровой трансформации высшего образования : учебное пособие/ М.С. Тимофеева, Г.С. Мизюков, В.Н. Семенов [и др.]; под ред. М.С. Тимофеевой; ФГБОУ ВО РГУПС. - Ростов-на-Дону : РГУПС, 2022. - 94 с.

Для каждого результата обучения по дисциплине определены Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения	Компетенция	Этап формирования в процессе освоения ОП (семестр)	Этапы формирования компетенции при изучении дисциплины (раздел дисциплины)	Показатель сформированности компетенции	Критерий оценивания
Знает, Умеет	ДПК 4.1	6	1, 2, 3, 4	Дуальная оценка на зачете	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
Знает, Умеет	ДПК 4.1	6	1, 2, 3, 4	Процент верных на тестировании	- правильность выполнения заданий.
Знает, Умеет	ДПК 4.1	6	1, 2, 3, 4	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.
Знает, Умеет	ДПК 4.1	6	1, 2, 3, 4	Балльная оценка на экзамене	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.

Результат обучения	Компетенция	Этап формирования в процессе освоения ОП (семестр)	Этапы формирования компетенции при изучении дисциплины (раздел дисциплины)	Показатель сформированности компетенции	Критерий оценивания
Знает, Умеет	ДПК 4.1	6	1, 2, 3, 4	Процент верных на тестировании	- правильность выполнения заданий.
Знает, Умеет	ДПК 4.1	6	1, 2, 3, 4	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.
Знает, Умеет	ДПК 4.1	6	1, 2, 3, 4	Балльная оценка за курсовую работу	- качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.

Шкалы и процедуры оценивания

Значение оценки	Уровень освоения компетенции	Шкала оценивания (для аттестационной ведомости, зачетной книжки, документа об образовании)	Процедура оценивания
Балльная оценка - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно". Дуальная оценка - "зачтено".	Пороговый, Базовый, Высокий	В соответствии со шкалой оценивания в разделе РПД "Описание шкал оценивания компетенций"	Экзамен (письменно-устный). Зачет (письменно-устный). Автоматизированное тестирование. Выполнение практического задания в аудитории. Защита курсовой работы.
Балльная оценка - "неудовлетворительно". Дуальная оценка - "не зачтено".	Не достигнут		

Ресурсы электронной информационно-образовательной среды, электронной библиотечной системы и иные ресурсы, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Перечень учебной литературы для освоения дисциплины

№ п/п	Библиографическое описание	Ресурс

1	Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 396 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15649-2. - Текст : электронный	ЭБС Юрайт
2	Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. - 2-е изд. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 184 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12555-9. - Текст : электронный	ЭБС Юрайт
3	Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 349 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-11691-5. - Текст : электронный	ЭБС Юрайт
4	Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 349 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15571-6. - Текст : электронный	ЭБС Юрайт
5	Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 397 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15495-5. - Текст : электронный	ЭБС Юрайт

Перечень учебно-методического обеспечения

№ п/п	Библиографическое описание	Ресурс

Электронные образовательные ресурсы в сети "Интернет"

№ п/п	Адрес в Интернете, наименование
1	http://rgups.ru/. Официальный сайт РГУПС
2	http://www.iprbookshop.ru/. Электронно-библиотечная система "IPR SMART"
3	https://urait.ru/. Электронно-библиотечная система "Юрайт"
4	http://cmko.rgups.ru/. Центр мониторинга качества образования РГУПС
5	https://portal.rgups.ru/. Система личных кабинетов НПР и обучающихся в ЭИОС
6	http://www.umczdt.ru/. Электронная библиотека "УМЦ ЖДТ"
7	https://webirbis.rgups.ru/. Электронно-библиотечная система РГУПС
8	https://eivis.ru/. Универсальная база данных "ИВИС"

Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

№ п/п	Адрес в Интернете, наименование
1	http://www.glossary.ru/. Глоссарий.ру (служба тематических толковых словарей)
2	http://www.consultant.ru/. КонсультантПлюс

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

№ п/п	Наименование	Произ-во
1	Debian, Simply Linux, Microsoft Windows. Системное программное обеспечение.	И
2	LibreOffice. Программное обеспечение для работы с различными типами документов: текстами, электронными таблицами, базами данных и др.	И

О - программное обеспечение отечественного производства
И - импортное программное обеспечение

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

Помещения(аудитории):

- учебные аудитории для проведения учебных занятий;
- помещения для самостоятельной работы.

Для изучения настоящей дисциплины в зависимости от видов занятий используется:

- Учебная мебель;
- Технические средства обучения (включая стационарный либо переносной набор демонстрационного оборудования).

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивается компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и ЭИОС.

Автор-составитель:

к.э.н., доцент
Кафедры "Управление индустрией туризма". _____ Е.В. Козлова
"____" _____20___г.