

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Усынин Максим Валерьевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 23.03.2026 14:20:19  
Уникальный программный ключ:  
f498e59e83f65dd7c5ce7bb8a25c0b8bb55e0e58

**Частное образовательное учреждение высшего образования  
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»  
(ЧОУВО МИДиС)**

**Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис  
Направленность (профиль): Ивент-менеджмент и продюсирование  
Квалификация выпускника: Бакалавр  
Форма обучения: очная  
Год набора - 2026

Рабочая программа дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 514).

Автор–составитель: Кажура И.И.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 10 от 25.05.2026

Заведующий кафедрой гостеприимства  
и международных бизнес-коммуникаций,  
кандидат педагогических наук, доцент

М.В. Васижиженко

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля) .....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	4
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся .....	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	5
6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	10
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) .....	10
8. Перечень ресурсов информационно–телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	11
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	11
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.....	12
11. Материально–техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	13

## **1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **1.1. Наименование дисциплины**

Традиции и культура питания народов мира

### **1.2. Цель дисциплины**

Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, необходимых для эффективной организации кухонного производства, соблюдения санитарных норм, рационального использования оборудования, а также освоения технологии приготовления различных групп блюд с учётом современных требований качества и безопасности.

### **1.3. Задачи дисциплины**

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- ознакомление с видами кухонь и их структурой на предприятиях общественного питания;
- изучение производственных зон кухни и технологического оборудования;
- формирование устойчивых навыков соблюдения санитарно-гигиенических требований;
- развитие понимания технологии обработки и приготовления блюд из различных видов сырья;
- обучение методам контроля качества и обеспечению безопасности готовой продукции;
- развитие профессиональной ответственности, точности, гигиеничности и командной работы на кухне.

## **2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.**

Процесс изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-7 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-7.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-7.2 Осуществляет приготовления блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности, учетом традиций и культуры питания народов мира
	ПК-7.3 Обеспечивает контроль и оценку качества товаров и услуг, проводит калькуляцию себестоимости продуктов

## **3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Учебная дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) Ивент-менеджмент и продюсирование.

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часа. Дисциплина изучается на 4 курсе, 7 и 8 семестрах.

##### Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Всего	Разделение по семестрам	
		7	8
Общая трудоемкость, ЗЕТ	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
Общая трудоемкость, час.	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>36</b>
Аудиторные занятия, час.	58	32	26
Лекции, час.	30	16	14
Практические занятия, час.	28	16	12
в т.ч. в форме практической подготовки	28	16	12
Самостоятельная работа	50	40	10
Курсовая работа	-	-	-
Контрольные работы	-	-	-
Контроль	-	-	-
Вид итогового контроля (зачет)	Зачет	-	Зачет

#### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

##### 5.1. Содержание дисциплины

###### Раздел 1. Организация кухни как производственного подразделения

- 1.1 Структура и виды кухонь в предприятиях общественного питания
- 1.2 Производственные зоны и оборудование кухни
- 1.3 Санитарно-гигиенические требования к организации кухонного производства
- 1.4 Организация работы персонала кухни
- 1.5 Документационное сопровождение работы кухни

###### Раздел 2. Технология приготовления блюд

- 2.1 Первичная обработка сырья и полуфабрикатов
- 2.2 Тепловая обработка продуктов
- 2.3 Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы
- 2.4 Приготовление гарниров, супов, соусов и мучных изделий
- 2.5 Национальные и современные кулинарные тенденции
- 2.6 Контроль качества и безопасности готовой продукции

## 5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Количество часов					
	Общая трудоёмкость	из них				
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия	из них		
				Лекции	Практические занятия	из них
					Практическая подготовка	
<b>7 семестр</b>						
<b>Раздел 1. Организация кухни как производственного подразделения</b>						
Тема 1.1. Структура и виды кухонь в предприятиях общественного питания	16	8	8	4	4	4
Тема 1.2. Производственные зоны и оборудование кухни	12	8	4	2	2	2
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации кухонного производства	12	8	4	2	2	2
Тема 1.4. Организация работы персонала кухни	16	8	8	4	4	4
Тема 1.5. Документационное сопровождение работы кухни	16	8	8	4	4	4
<b>Итого за 7 семестр</b>	<b>72</b>	<b>40</b>	<b>32</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
<b>8 семестр</b>						
<b>Раздел 2. Технология приготовления блюд</b>						
Тема 2.1. Первичная обработка сырья и полуфабрикатов	8	2	6	4	2	2
Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов	6	2	4	2	2	2
Тема 2.3. Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы	6	2	4	2	2	2
Тема 2.4. Приготовление гарниров, супов, соусов и мучных изделий	4	-	4	2	2	2
Тема 2.5. Национальные и современные кулинарные тенденции	6	2	4	2	2	2
Тема 2.6. Контроль качества и безопасности готовой продукции	6	2	4	2	2	2
<b>Итого за 8 семестр</b>	<b>36</b>	<b>10</b>	<b>26</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>108</b>	<b>50</b>	<b>58</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>28</b>
<b>Всего зачетных единиц</b>	<b>3</b>					

**5.3. Лекционные занятия**

Тема	Содержание	часы	Формируемые компетенции
<b>7 семестр</b>			
<b>Раздел 1. Организация кухни как производственного подразделения</b>			
Тема 1.1. Структура и виды кухонь в предприятиях общественного питания	Рассматриваются типы кухонь (заготовочная, доготовочная, горячий/холодный цех), их функциональные особенности, встраиваемые и отдельные кухни, специфика организации в гостиницах, ресторанах, кафе.	4	ПК-7
Тема 1.2. Производственные зоны и оборудование кухни	Описание зон (моечные, разделочные, тепловые), их назначение, санитарные зоны, расстановка оборудования (плиты, пароконвектоматы, холодильники и др.).	2	ПК-7
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации кухонного производства	Основы санитарных норм: требования к чистоте, хранению продуктов, личной гигиене персонала, предотвращению перекрёстного загрязнения.	2	ПК-7
Тема 1.4. Организация работы персонала кухни	Структура бригад на кухне, должностные обязанности повара, шефа, помощника, организация смен, коммуникации.	4	ПК-7
Тема 1.5. Документационное сопровождение работы кухни	Журналы учёта, технологические карты, графики уборки, спецификации и чек-листы по HACCP и ISO.	4	ПК-7
<b>8 семестр</b>			
<b>Раздел 2. Технология приготовления блюд</b>			
Тема 2.1. Первичная обработка сырья и полуфабрикатов	Методы мойки, очистки, обвалки, нарезки сырья, правила разделки и подготовки полуфабрикатов.	4	ПК-7
Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов	Лекция охватывает способы тепловой обработки — варка, жарка, тушение, запекание, бланшировка, припускание, приготовление на пару и гриле. Раскрываются принципы выбора метода обработки в зависимости от продукта и желаемого результата.	2	ПК-7
Тема 2.3. Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы	Технологии варки, жарки, запекания, тушения, бланширования; выбор способа тепловой обработки в зависимости от продукта.	2	ПК-7
Тема 2.4. Приготовление гарниров, супов, соусов и мучных изделий	Рецептуры, последовательность приготовления, оформление блюд из мяса, рыбы и птицы, современные подходы к подаче в разных странах мира.	2	ПК-7
Тема 2.5. Национальные и современные	Обзор национальных кухонь (итальянская, японская, грузинская и др.), тренды	2	ПК-7

кулинарные тенденции	(здоровое питание, фьюжн, растительное меню).		
Тема 2.6. Контроль качества и безопасности готовой продукции	Методы контроля качества, температурные режимы, органолептическая оценка, санитарные требования к готовым блюдам.	2	ПК-7

#### 5.4. Практические занятия в форме практической подготовки

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
<b>7 семестр</b>				
<b>Раздел 1. Организация кухни как производственного подразделения</b>				
Тема 1.1. Структура и виды кухонь в предприятиях общественного питания	Разбор планировки кухни. Составление схем размещения зон и оборудования.	4	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 1.2. Производственные зоны и оборудование кухни	Определение функций оборудования на практике. Работа с инструкциями.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации кухонного производства	Проведение санитарного мини-аудита кухни, анализ несоответствий.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 1.4. Организация работы персонала кухни	Ролевые игры: организация работы смены, распределение обязанностей.	4	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 1.5. Документационное сопровождение работы кухни	Заполнение технологических карт, графиков уборки, ведение документации.	4	ПК-7	Устный ответ на семинаре
<b>8 семестр</b>				
<b>Раздел 2. Технология приготовления блюд</b>				
Тема 2.1. Первичная обработка сырья и полуфабрикатов	Практика чистки, нарезки, обработки овощей, мяса, рыбы. Контроль веса/выхода.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов	Приготовление продуктов с разной термической обработкой. Сравнение качества.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2.3. Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы	Отработка технологии приготовления основных мясных, рыбных, птичьих блюд.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2.4. Приготовление	Приготовление сложных	2	ПК-7	Устный ответ на

ние гарниров, супов, соусов и мучных изделий	гарниров, супов, классических соусов, выпечки. Учитывая культурные и пищевые традиции разных стран.			семинаре
Тема 2.5. Национальные и современные кулинарные тенденции	Создание тематических блюд по рецептам национальных кухонь. Дегустация.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2.6. Контроль качества и безопасности готовой продукции	Проведение органолептической оценки блюд. Проверка на соответствие стандартам.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре

### 5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
<b>7 семестр</b>				
<b>Раздел 1. Организация кухни как производственного подразделения</b>				
Тема 1.1. Структура и виды кухонь в предприятиях общественного питания	Подготовка презентации по видам кухонь (мировой и отечественный опыт).	8	ПК-7	Презентация
Тема 1.2. Производственные зоны и оборудование кухни	Составление карты оборудования с обозначением зон и функций.	8	ПК-7	Презентация
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации кухонного производства	Изучение СанПиН и составление памятки по гигиене кухни.	8	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 1.4. Организация работы персонала кухни	Написание реферата: «Организация работы шеф-повара на кухне».	8	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 1.5. Документационное сопровождение работы кухни	Разработка шаблона документации кухни: журнал, чек-лист, технологическая карта.	8	ПК-7	Устный ответ на семинаре
<b>8 семестр</b>				
<b>Раздел 2. Технология приготовления блюд</b>				
Тема 2.1. Первичная обработка сырья и полуфабрикатов	Составление технологической схемы первичной обработки выбранного продукта.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре

Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов	Анализ различных методов термообработки одного и того же продукта.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2.3. Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы	Сбор рецептов из мяса, рыбы и птицы из разных стран. Их описание и сравнение.	2	ПК-7	Презентация
Тема 2.5. Национальные и современные кулинарные тенденции	Реферат или презентация: «Современные тренды в кулинарии».	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2.6. Контроль качества и безопасности готовой продукции	Разработка чек-листа контроля качества готовой продукции на предприятии.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре

## **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее – ФОС) по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Донченко Л.В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. — Москва: Юрайт, 2026. — 349 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584690> (дата обращения: 19.05.2026).

2. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебник для вузов / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 242 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585090> (дата обращения: 19.05.2026).

3. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебник для вузов / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — Москва: Юрайт, 2026. — 179 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585061> (дата обращения: 19.05.2026).

4. Севастьянов Д.В. Страноведение и международный туризм: учебник для вузов / Д.В. Севастьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 317 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564802> (дата обращения: 19.05.2026).

### **Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Березовая Л.Г. История туризма и гостеприимства: учебник для вузов / Л.Г. Березовая. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 429 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583109> (дата обращения: 19.05.2026).

2. Карабущенко П.Л. Искусство гостеприимства: учебник для вузов / П.Л. Карабущенко, Т.А. Шебзухова, А.А. Вартумян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 285 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589923> (дата обращения: 19.05.2026).

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **Электронные образовательные ресурсы**

- Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru>
- Федеральный портал «Российское образование»: <http://ro-edu.ru>
- Справочно-правовая система "ГАРАНТ" <http://www.i-exam.ru>
- Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.ru>

## **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Данная дисциплина направлена на формирование у студентов целостного представления о культурных, исторических, географических и религиозных аспектах, влияющих на особенности питания в различных регионах мира. Обучение включает как теоретический материал, так и практические задания, направленные на изучение кулинарных традиций, характерных продуктов и способов приготовления блюд в контексте национальной культуры.

**Цель дисциплины** — формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, необходимых для эффективной организации кухонного производства, соблюдения санитарных норм, рационального использования оборудования, а также освоения технологии приготовления различных групп блюд с учётом современных требований качества и безопасности.

**Основные задачи дисциплины:** ознакомление с видами кухонь и их структурой на предприятиях общественного питания; изучение производственных зон кухни и технологического оборудования; формирование устойчивых навыков соблюдения санитарно-гигиенических требований; развитие понимания технологии обработки и приготовления блюд из различных видов сырья; обучение методам контроля качества и обеспечению безопасности готовой продукции; развитие профессиональной ответственности, точности, гигиеничности и командной работы на кухне.

Структура дисциплины включает два основных раздела:

### **Раздел 1. Организация кухни как производственного подразделения**

### **Раздел 2. Технология приготовления блюд**

В рамках курса предусмотрены лекционные занятия, практическая работа, а также самостоятельная работа студентов.

**Для организации самостоятельной работы** предусмотрен фонд оценочных средств, включающий тематические задания, методические рекомендации, оценочные критерии и материалы для итогового контроля. Самостоятельная работа направлена на закрепление полученных знаний, развитие самостоятельности и подготовку к зачету и итоговому тестированию.

### **Рекомендуемая последовательность освоения материала:**

- Планировать регулярную работу с литературой и рекомендованными интернет-ресурсами по странам и регионам;
- Использовать лекционный материал, карты, видеоконтент и справочные источники при выполнении практических и домашних заданий;

– Последовательно выполнять текущие задания, включая анализ культурных особенностей, сравнение кулинарных традиций, составление тематических меню.

**Самостоятельная работа обучающихся** предполагает, как индивидуальное, так и групповое выполнение заданий, ориентированных на изучение этнокулинарных различий, культурных кодов питания и гастрономического наследия. Она способствует развитию критического мышления, культурной осведомлённости и профессиональной гибкости.

**Цель самостоятельной работы студентов** — овладение ключевыми знаниями о культуре питания, развитие умения анализировать и адаптировать традиционные гастрономические практики разных стран для профессиональной деятельности в сфере гостеприимства.

**Формы самостоятельной работы могут включать:**

- Составление исторических справок о происхождении блюд и кулинарных традиций;
- Подготовку сравнительных таблиц по национальным кухням;
- Создание презентаций по темам: «Культура питания Японии», «Средиземноморская диета», «Халяль и кошер в питании» и др.;
- Выполнение мини-проектов: разработка тематического ужина с учетом традиций определённого региона;
- Подготовку к зачету и тестированию с использованием справочных источников и материала лекций.

**Контроль самостоятельной работы** осуществляется преподавателем в соответствии с графиком дисциплины и может включать устные опросы, проверку письменных работ, защиту проектов или выполнение тестовых заданий.

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

**Перечень информационных технологий:**

Платформа для презентаций microsoft powerpoint;  
Текстовый и табличный редактор microsoft word;  
Портал института <http://portal.midis.info>

**Перечень программного обеспечения:**

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)

Битрикс 24

Яндекс браузер

Mozilla Firefox

Adobe Reader

Microsoft™ Office®

МойОфис

Антивирус «Касперский» (Kaspersky Endpoint Security)

**Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

«Гарант аэро»

КонсультантПлюс

## Сведения об электронно–библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно–библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно–библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a>

**11. МАТЕРИАЛЬНО–ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Учебная кухня № 242  (Учебная аудитория для проведения практических занятий)	Рабочее место Разделочный стол Шкаф для инвентаря Вытяжка Плита Мойка Холодильный шкаф Пароконвектомат Морозильный ларь Ледогенератор Наборы посуды
2.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 242а	Стол Стеллаж Гладильная доска Стиральная машина
3.	Библиотека Читальный зал № 122	Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ

		<p>Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».</p>
--	--	---