

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Амурский государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и научной
работе

Лейфа А.В. Лейфа

4 июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ»

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) образовательной программы – Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника – Бакалавр

Год набора – 2024

Форма обучения – Очная

Курс 4 Семестр 7

Экзамен 7 сем

Общая трудоемкость дисциплины 180.0 (академ. час), 5.00 (з.е)

Составитель И.В. Абакумова, доцент, канд. техн. наук

Факультет дизайна и технологии

Кафедра сервисных технологий и общетехнических дисциплин

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта ВО для направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.06.17 № 515

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры сервисных технологий и общетехнических дисциплин

01.02.2024 г. , протокол № 6

Заведующий кафедрой Абакумова И.В. Абакумова

СОГЛАСОВАНО

Учебно-методическое управление

Чалкина Н.А. Чалкина

4 июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Научная библиотека

Петрович О.В. Петрович

4 июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Выпускающая кафедра

Абакумова И.В. Абакумова

4 июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Центр цифровой трансформации и
технического обеспечения

Тодосейчук А.А. Тодосейчук

4 июня 2024 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

Формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области стандартизации, сертификации и контроля качества гостиничных услуг, способствующих его успешной деятельности в реальных условиях будущей работы, при пользовании стандартами и комплексном анализе разнообразной информации в области метрологии, качества и сертификации.

Задачи дисциплины:

- получение основных сведений о правовых, организационных и методических основах метрологии, стандартизации, сертификации и контроля качества гостиничных услуг на национальном, региональном и международном уровнях;
- подготовка бакалавра, владеющего знаниями стандартизации и сертификации, способного к решению задач, связанных с управлением качеством услуг в соответствии с предъявляемыми требованиями.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» входит в обязательную часть основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю Гостиничная деятельность и реализуется в 7 семестре.

Требования к входным знаниям обучающегося. Дисциплина базируется на знаниях, полученных на предыдущих этапах обучения в рамках дисциплин «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Организация функционирования гостиничных комплексов».

Дисциплина логически и содержательно взаимосвязана с последующими дисциплинами: «Проектирование гостиничной деятельности», «Прогрессивные технологии в гостиничном сервисе». Знания, полученные в рамках изучения данной дисциплины, в дальнейшем углубляются и закрепляются в других дисциплинах по технологии и организации гостиничной деятельности, а также используются при выполнении курсовых работ и выпускной квалификационной работы по направлению подготовки.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

3.1 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Качество	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-3 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ИД-2ОПК-3 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000,

		ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
--	--	---------------------------------------

4. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5.00 зачетных единицы, 180.0 академических часов.

1 – № п/п

2 – Тема (раздел) дисциплины, курсовая работа (проект), промежуточная аттестация

3 – Семестр

4 – Виды контактной работы и трудоемкость (в академических часах)

4.1 – Л (Лекции)

4.2 – Лекции в виде практической подготовки

4.3 – ПЗ (Практические занятия)

4.4 – Практические занятия в виде практической подготовки

4.5 – ЛР (Лабораторные работы)

4.6 – Лабораторные работы в виде практической подготовки

4.7 – ИКР (Иная контактная работа)

4.8 – КТО (Контроль теоретического обучения)

4.9 – КЭ (Контроль на экзамене)

5 – Контроль (в академических часах)

6 – Самостоятельная работа (в академических часах)

7 – Формы текущего контроля успеваемости

1	2	3	4									5	6	7
			4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.8	4.9			
1	Место и роль стандартизации в системе технического регулирования	7	2		2								6	опрос на лекции
2	Национальная система стандартизации	7	2		2								6	опрос на лекции, реферат
3	Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг	7	2		2								6	опрос на лекции
4	Сертификация в гостиничной сфере	7	4		4								8	опрос на лекции
5	Основы метрологии	7	4		4								8	опрос на лекции , тест
6	Качество гостиничных	7	4		4								8	опрос на лекции ,

	услуг: формирование и оценка												сообщение
7	Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта	7	4		4							6	опрос на лекции, доклад
8	Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса	7	4		4							8	опрос на лекции, индивидуальное задание
9	Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице	7	4		4							8	опрос на лекции, индивидуальное задание
10	Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы	7	2		2							6	опрос на лекции, индивидуальное задание
11	Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге	7	2		2							6	опрос на лекции, индивидуальное задание
12	Экзамен	7								0.3	35.7		
	Итого			34.0	34.0	0.0	0.0	0.0	0.3	35.7	76.0		

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Лекции

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)
1	Место и роль стандартизации в системе технического регулирования	Основные положения по стандартизации: исторический обзор развития стандартизации; эволюция целей и задач стандартизации, принципы и объекты стандартизации. Стандартизация в системе технического регулирования. Документы по стандартизации, их применение. Функции и методы стандартизации
2	Национальная система стандартизации	Сущность стандартизации. Объекты стандартизации. Понятие нормативных документов по стандартизации. Категории

		стандартов. Виды стандартов. Отличительные признаки технического регламента и стандарта на продукцию. Основные принципы и теоретическая база стандартизации. Стандартизация как комплекс методов. Правовые основы стандартизации.
3	Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг	Международные и региональные организации по стандартизации. Международное сотрудничество в области стандартизации. Направления развития международной стандартизации в сфере услуг. Международная стандартизация систем менеджмента. Стандартизация в области информационной безопасности
4	Сертификация в гостиничной сфере	Сертификация в гостиничной сфере: подтверждение соответствия, добровольное подтверждение соответствия организаций сферы гостеприимства и общественного питания, добровольная сертификация услуг в данной сфере
5	Основы метрологии	Основы метрологии: сводные характеристики результатов измерений, гарантийные ошибки, доверительные интервалы и доверительные вероятности
6	Качество гостиничных услуг: формирование и оценка	Факторы, определяющие качество услуг. Характеристики и показатели качества продукции и услуг. Методы определения показателей качества. Инструменты контроля, анализа и управления качеством. Методы контроля качества
7	Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта	Система нормативных документов, формирующих качество и безопасность гостиничного продукта. Стандарты профессиональные по видам экономической (трудовой) деятельности. Квалификационные характеристики.
8	Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса	Организация работ по стандартизации в гостинице. Стандарты организации: объекты стандартизации, технология разработки. Стандарты качества обслуживания.
9	Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице	Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества. Методы внешней оценки качества и безопасности. Измерение удовлетворенности потребителей.
10	Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы	Национальные стандарты, технологические нормативы. Организация производственного контроля качества и безопасности кулинарной продукции.
11	Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге	Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге. Методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества предоставления гостиничных

		услуг. Измерение удовлетворенности персонала. Организация работы с жалобами потребителей: рассмотрение жалоб и претензий потребителей, принятие мер.
--	--	--

5.2. Практические занятия

Наименование темы	Содержание темы
Место и роль стандартизации в системе технического регулирования	Исторический обзор развития стандартизации; эволюция целей и задач стандартизации. Исторический обзор развития стандартизации в России. Документы по стандартизации, их применение.
Национальная система стандартизации	Законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации. Системы стандартов национальной системы стандартизации. Организация работ по стандартизации.
Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг	Международные организации по стандартизации. Международное сотрудничество в области стандартизации. Направления развития международной стандартизации в сфере услуг. Международные стандарты на системы менеджмента качества ИСО 9000. Система экологического менеджмента. Система менеджмента профессиональной безопасности и здоровья. Управление социальной ответственностью. Система менеджмента на основе принципов ХАССП. Стандартизация в области информационной безопасности.
Сертификация в гостиничной сфере	Классификация технико-экономической и социальной информации. Общие сведения о классификаторах. Определение кода и наименования классификационных группировок предметной области стандартизации по Общероссийскому классификатору стандартов. Определение кода продукции по Общероссийскому классификатору продукции.
Основы метрологии	Понятие видов и методов измерений. Общие сведения о средствах измерений. Метрологические свойства и характеристики средств измерений. Математическая обработка результатов наблюдений при многократных измерениях. Сводные характеристики результатов измерений, гарантийные ошибки, доверительные интервалы и доверительные вероятности
Качество гостиничных услуг: формирование и оценка	Характеристики и показатели качества продукции. Характеристики и показатели качества продукции общественного питания. Характеристики и показатели качества услуг, разнообразие современных подходов
Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного	Методика определения номенклатуры показателей качества для продукции в соответствии со стандартами «Системы показателей качества

продукта	продукции» (СПКП), и услуг в соответствии с ГОСТ Р 52113-2003 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества. Основные методы оценки уровня качества продукции и услуг. Основные методы и инструменты контроля, анализа и управления качеством.
Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса	Технический регламент. Факторы риска в туризме, средствах проживания, меры по предупреждению через разработку технических регламентов. Национальные стандарты и стандарты общественных организаций. Своды правил. Стандарты организации: объекты стандартизации, технология разработки. Функциональные и технические стандарты. Стандарты сетей отелей
Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице	Контроль качества и безопасности гостиничных услуг, с использованием методов внешней оценки. Контроль качества и безопасности гостиничных услуг, с использованием методов внутренней оценки. Оценка уровня удовлетворенности потребителей качеством полученных гостиничных услуг
Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы	Оценка уровня удовлетворенности потребителей качеством услуг общественного питания
Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге	Осуществление оценки системы мотивации, существующей на предприятии и мотивационных типов сотрудников. Организация рациональной системы работы с жалобами в гостиницею

6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)	Трудоемкость в академических часах
1	Место и роль стандартизации в системе технического регулирования	Подготовка к лекциям, практическим занятиям. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями.	6
2	Национальная система стандартизации	Подготовка к лекциям, практическим занятиям. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка реферата	6
3	Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг	Подготовка к лекциям, практическим занятиям. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями.	6
4	Сертификация в гостиничной сфере	Подготовка к лекциям, практическим занятиям. Знакомство с научной и	8

		технической литературой. Работа с периодическими изданиями.	
5	Основы метрологии	Подготовка к лекциям, практическим занятиям. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к тестированию	8
6	Качество гостиничных услуг: формирование и оценка	Подготовка к лекциям, практическим занятиям. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка сообщения	8
7	Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта	Подготовка к лекциям, практическим занятиям. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка доклада	6
8	Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса	Подготовка к лекциям, практическим занятиям. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Выполнение индивидуальных заданий	8
9	Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице	Подготовка к лекциям, практическим занятиям. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Выполнение индивидуальных заданий	8
10	Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы	Подготовка к лекциям, практическим занятиям. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Выполнение индивидуальных заданий	6
11	Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге	Подготовка к лекциям, практическим занятиям. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Выполнение индивидуальных заданий	6

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для реализации компетентного подхода в учебном процессе предусмотрено использование активных форм проведения занятий, развивающих коммуникативные способности и речь обучающихся, направленных на их привлечение к самостоятельной познавательной деятельности, вызывающих личностный интерес к проведению научных исследований, способствующих осознанию социальной значимости своей будущей профессии и проявлению мотивации к профессиональной деятельности. К активным формам проведения занятий, используемым при реализации курса относятся: проблемная лекция, учебные дискуссии, разбор конкретных ситуаций. На практических занятиях

студенты знакомятся с конкретной проблемой, воспроизводят и анализируют ход ее решения, высказывают свои суждения.

Рекомендуется использование информационных технологий при организации коммуникации со студентами для представления информации, выдачи рекомендаций и консультирования по оперативным вопросам, использование мультимедиа- средств при проведении лекционных и практических занятий.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Вопросы к экзамену

1. Техническое регулирование, закон о техническом регулировании.
2. Цели и принципы технического регулирования.
3. Цели принятия закона «О техническом регулировании».
4. Цели принятия технических регламентов.
5. Структура и содержание технических регламентов.
6. Документы в области технического регулирования.
7. Цели и принципы стандартизации в Федеральном законе «О техническом регулировании».
8. Сущность стандартизации.
9. Функции стандартизации.
10. Задачи стандартизации.
11. Виды стандартов.
12. Методы стандартизации.
13. Национальная система стандартизации РФ и ее функции.
14. Международные организации по стандартизации (структура, цели и задачи деятельности).
15. Региональные (межгосударственные) организации по стандартизации.
16. Международное сотрудничество в области стандартизации.
17. Документы в области стандартизации.
18. Стандарты серии ИСО 9000 (цели и задачи).
19. ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
20. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
21. ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 185136:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.
22. ГОСТ Р ИСО 9000-2005 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
23. ГОСТ Р ИСО 9001 - 2008 Системы менеджмента качества. Требования.
24. ГОСТ Р ИСО 9004 - 2009 Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности.
25. Сущность основных аспектов понимания категории «качество».
26. Определение качества жизнедеятельности.
27. Диаграмма рассеивания.
28. Диаграмма Парето.
29. Номенклатура показателей качества услуг в туризме и гостиничном сервисе.
30. Показатели, определяющие качество услуги.
31. Показатели, определяющие качество услуги в гостиничном сервисе.
32. Особенности оценки качества услуги.
33. Функциональное качество и техническое.
34. Основные задачи и принципы управления качеством.
35. Процессы жизненного цикла услуги.
36. Понятие системы менеджмента качества, ее назначение.
37. Сущность затрат на качество.
38. Информация, необходимая для анализа затрат на качество.
39. Формулировка и характеристика принципов менеджмента качества.
40. Взаимосвязь систем менеджмента качества с системой управления окружающей средой.
41. Методы контроля качества.

42. Принципы всеобщего управления качеством TQM.
43. Квалиметрия и ее роль в управлении качеством услуг в гостиничном сервисе.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) литература

1. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539412> (дата обращения: 25.03.2024).
2. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538380> (дата обращения: 25.03.2024).
3. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг : учебник и практикум для вузов / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 172 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07316-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537384> (дата обращения: 25.03.2024).
4. Колочева, В. В. Управление качеством услуг : учебное пособие / В. В. Колочева. — Новосибирск : НГТУ, 2018. — 99 с. — ISBN 978-5-7782-3476-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118533> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Колочева, В. В. Стандартизация и сертификация в туризме и гостиничном хозяйстве : учебное пособие / В. В. Колочева. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 78 с. — ISBN 978-5-7782-3310-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118380> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, контроль и надзор в туризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Саратов : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 137 с. — ISBN 978-5-4497-0391-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93550.html> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
7. Фаюстов, А. А. Метрология. Стандартизация. Сертификация. Качество : учебник / А. А. Фаюстов, П. М. Гуреев, В. Н. Гришин. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2020. — 504 с. — ISBN 978-5-9729-0447-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/98423.html> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
8. Берновский, Ю. Н. Стандартизация продукции, процессов и услуг : учебно-практическое пособие / Ю. Н. Берновский. — Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2012. — 296 с. — ISBN 978-5-93088-107-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/44304.html> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
9. Голуб, О. В. Стандартизация, метрология и сертификация : учебное пособие / О. В. Голуб, И. В. Сурков, В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 334 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/4151.html> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
10. Сергеев, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник и практикум

для вузов / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 722 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16051-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544887> (дата обращения: 25.03.2024).

11. Гавриченко, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченко, С. И. Якубовская. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 212 с. — ISBN 978-985-503-986-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100370.html> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

12. Ефремова, М. В. Управление качеством, стандартизация и сертификация гостиничных услуг : учебное пособие / М. В. Ефремова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2019. — 48 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/144910> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

№	Наименование	Описание
1	LibreOffice	Бесплатное распространение по лицензии GNU LGPL https://ru.libreoffice.org/about-us/license/
2	Google Chrome	Бесплатное распространение по лицензии google chromium http://code.google.com/intl/ru/chromium/terms.html на условиях https://www.google.com/chrome/browser/privacy/eula_text.html .
3	Операционная система Linux	GNU-лицензия (GNU General Public License)
4	Электронная библиотечная система «IPRbooks» http://www.iprbookshop.ru	Электронно-библиотечная система IPRbooks —научно-образовательный ресурс для решения задач обучения в России и за рубежом. Уникальная платформа ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Контент ЭБС IPRbooks отвечает требованиям стандартов высшей школы, СПО, дополнительного и дистанционного образования. ЭБС IPRbooks в полном объеме соответствует требованиям законодательства РФ в сфере образования
5	Научная электронная библиотека http://elibrary.ru .	Научная электронная библиотека журналов
6	Электронно-библиотечная система издательства «Лань» http://e.lanbook.com/	Электронный ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.
7	ЭБС ЮРАЙТ https://urait.ru	Фонд электронной библиотеки составляет более 4000 наименований и постоянно пополняется новинками, в большинстве своем это учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением требований новых ФГОС
8	http://www.gostedu.ru	ГОСТы, СНиПы, СанПиНы и др.

в) профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование	Описание
1	Консультант Плюс	База данных законодательства РФ: кодексы, законы, указы, постановления Правительства РФ
2	Google Scholar	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин.
3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Российский информационно- аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования
4	Мультитран	Информационная справочная система «Электронные словари»
5	Единое окно доступа к образовательным ресурсам	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
6	Экономика. Социология. Менеджмент.	Федеральный образовательный портал
7	Росстандарт	Каталог международных, межгосударственных и национальных стандартов, действующих технических регламентов

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Занятия по дисциплине проводятся в специальных помещениях, представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Все помещения, в которых проводятся занятия, соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно- библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в помещениях, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно- образовательную среду университета

На занятиях применяется следующее техническое оборудование: компьютерная техника (компьютеры), проектор.