МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/Шубаева В.Г./
«20» июня 2018 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ В ТУРИЗМЕ

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Направленность (профиль) программы	Организация и управление в индустрии туризма
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составитель:
_____/ к.э.н., доцент Белякова Н.В.

Санкт-Петербург
2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ.....3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ.....4
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ.....4
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА.....6
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....7
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....8
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....9
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....9
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....10
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....10
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....10

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения учебной дисциплины «Организация услуг питания в туризме» - сформировать у студентов комплекс теоретических знаний и практических навыков о современном развитии предприятия общественного питания, особенностях производственно-торговой деятельности, методах и формах обслуживания на предприятиях общественного питания в туризме.

Основные **задачи** дисциплины заключаются в обучении:

-овладения понятиями, терминами и определениями в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания в туризме;

-современным направлениям в проектировании и техническом оснащении производственных и торговых помещений в туризме;

-технологиям в обслуживании на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ "Организация услуг питания в туризме" относится к выборным дисциплинам Блока 1 и является обязательной для освоения обучающимся после их выбора.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
ПК-5 – способностью рассчитать и проанализировать затраты деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновать управленческое решение.	Третий уровень (продвинутый) (ПК-5) –3	Декомпозиция I Знать: основные затраты деятельности предприятия туристской индустрии и туристского продукта (услуги); основные методы анализа затрат предприятия туристской индустрии; методические основы расчета себестоимости и цены услуги Уметь: определять основные затраты деятельности предприятия туристской индустрии и туристского продукта (услуги); анализировать затраты предприятия туристской индустрии; рассчитывать себестоимость и цену услуги. У3 (I) (ПК-5) Владеть: навыками разработки показателей экономической эффективности деятельности предприятия, оказывающих услуги питания В3 (I) (ПК-5)
ПК-10 – готовностью к разработке туристского продукта на основе современных технологий	Третий уровень (продвинутый) (ПК-10) –3	Декомпозиция I Знать: теоретические и практические аспекты деятельности организации индустрии туризма (страховой организации или организации общественного питания); принципы, правила и особенности разработки услуги организации с учетом современных технологий. З3 (I) (ПК-10) Уметь: выделять теоретические и практические аспекты деятельности организации индустрии туризма (страховой организации или организации общественного питания); - использовать принципы, правила и особенности услуги при

		ее разработке с учетом современных технологий. У3 (I) (ПК-10) Владеть: технологией заключения договоров страхования, страховых выплат и разрешения возможных разногласий; навыками составления специализированной документации в сфере страхования, технологиями страхового интернет-обеспечения в туризме; методикой расчета страховых тарифов при личном и имущественном страховании туристов. В3 (I) (ПК-10) Владеть: навыками выделения основных теоретических и практических аспектов деятельности организации общественного питания; навыками разработки услуги питания с учетом ее основных особенностей принципов, правил и современных технологий. В3 (I) (ПК-10)

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации: зачет – 7 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование разделов/тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5
РАЗДЕЛ 1. Теория и методология организации услуг питания в туризме				
Тема 1.1. Современное состояние индустрии общественного питания	2	2		6
Тема 1.2. Ассортимент продукции предприятий общественного питания	2	2		4
Тема 1.3. Организация технологических процессов на предприятиях общественного питания	4	2		4
Тема 1.4. Общие принципы организации обслуживания на предприятиях питания	4	2		4
РАЗДЕЛ 2.				
Тема 2.1. Организация обслуживания в ресторанах, кафе и барах	2	2		6
Тема 2.2. Организация специальных видов обслуживания.	2	4		6
Тема 2.3. Управление качеством и контроль работы предприятий общественного питания	4	2		6
Всего по дисциплине:	20	16		36

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

РАЗДЕЛ 1. Теория и методология услуг питания в туризме

Тема 1.1. Современное состояние индустрии общественного питания

Общественное питание как отрасль экономики: экономическая природа и основы формирования. Планирование, регулирование и контроль деятельности предприятий общественного питания. Оперативное планирование производства. Сущность оперативного

планирования производства. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и с полным циклом производства. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. Научно – технический прогресс и его основные направления в общественном питании. Современный подход к созданию предприятия общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий питания. Классификация предприятий общественного питания. Услуги общественного питания и требования к ним.

Тема 1. 2. Ассортимент продукции предприятий общественного питания

Общая характеристика и особенности приготовления зерномучных продуктов. Общая характеристика и особенности приготовления свежих овощей. Общая характеристика и особенности приготовления свежих плодов. Общая характеристика и особенности приготовления грибов. Общая характеристика и особенности приготовления продуктов на основе меда. Общая характеристика и особенности приготовления продуктов на основе крахмала. Общая характеристика и особенности использования пряностей и приправ. Общая характеристика и особенности приготовления мясных субпродуктов. Общая характеристика и особенности приготовления продуктов из яиц. Общая характеристика и особенности приготовления молока и молочных продуктов. Общая характеристика и особенности приготовления рыбы и морепродуктов. Общая характеристика и особенности использования пищевых жиров.

Тема 1.3. Организация технологических процессов на предприятиях общественного питания

Структура производства, термины и определения. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Организация производства на заготовочном предприятии общественного питания. Производство полуфабрикатов в овощном, мясном, рыбном, овощном цехах. Современные заготовочные предприятия, оснащение и организация производства. Организация производства на доготовочных предприятиях и предприятиях питания с полным технологическим циклом. Организация работы мясо-рыбного, овощного, горячего, холодного и других цехов. Организация кулинарного цеха. Организация производства мучных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Требования к помещениям, оборудованию, персоналу. Линии раздачи и презентации блюд. Оборудование. Общие требования. Условия и сроки ранения и реализации, контроль качества выпускаемой продукции.

Тема 1.4. Общие принципы организации обслуживания на предприятиях питания

Обслуживание потребителей – цель и функция предприятий питания. Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания. Состав помещений для потребителей, их виды и характеристика. Интерьеры залов. Характеристика подсобных помещений торговой группы. Оснащение торговых помещений. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей. Технологический процесс обслуживания потребителей и его составляющие элементы. Меню: назначение, состав, использование и оформление. Организация документооборота.

РАЗДЕЛ 2.

Тема 2.1. Организация обслуживания в ресторанах, кафе и барах

Основные элементы обслуживания. Общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с потребителями. Продвижение ресторанных услуг. Правила подачи отдельных блюд и напитков посетителям ресторанов, кафе и баров. Сочетаемость блюд и гарниров. Правила оформления блюд. Подача холодных блюд и закусок. Подача горячих закусок. Подача супов. Подача вторых горячих блюд. Подача сладких блюд и фруктов. Подача безалкагольных горячих и холодных напитков. Правила подачи алкогольных напитков. Сочетания вин и блюд. Правила составления коктейлей. Посуда и правила подачи алкогольных напитков.

Тема 2.2. Организация специальных видов обслуживания

Организация банкетов и приемов. Функции метрдотеля (менеджера) по организации банкета. Виды приемов и банкетов и особенности их проведения. Прогрессивные технологии

обслуживания. Специальные формы обслуживания. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта. Обслуживание населения в местах массового отдыха. Обслуживание проживающих в гостиницах. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований. Услуги по организации обслуживания торжеств и тематических мероприятий. Ускоренные формы обслуживания.

Тема 2.3. Управление качеством и контроль работы предприятий общественного питания

Сущность и понятие категории качества продуктов питания, кулинарной продукции и кондитерских изделий. Контроль работы предприятий питания. Методы определения и показатели качества продуктов питания и продовольственного сырья. Методы оценки уровня качества продукции и услуг предприятий общественного питания. Инструменты и методы управления качеством продукции в системе предприятий общественного питания. Нормативные документы по управлению качеством в системе общественного питания.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия/ Оценочное средство
1	*2*	*3*
1.1	Составить образцы документов и календарный план мероприятий обеспечивающих создание условий безопасности услуг, оказываемых для следующих предприятий: − ресторан; − кафе; - закусочная.	СЗ:Доклад
1.2	Определить номенклатуру средств технического оснащения для следующих рабочих мест: − первичная обработка овощей; − первичная обработка рыбы; − приготовление полуфабрикатов из мяса; − приготовление первых блюд; - приготовление холодных блюд и закусок.	ПЗ: практическая работа
1.3	На основании разработанного ассортиментного минимума составить плановое меню для следующих типов предприятий: − ресторан русской кухни «первого» класса на 50 мест; − ресторан при отеле «высшего» класса на 100 мест; - ресторан японской кухни «первого» класса на 50 мест	ПЗ:решение практических задач
1.4	Выбрать наиболее приемлемые графики выхода на работу в условиях следующих предприятий общественного питания: − ресторан «первого» класса; − кафе при вокзале; - кондитерский цех производительностью от 12 000-20 000 изделий в смену.	ПЗ:кейсы
2.1	Отработать технику: − накрытия стола скатертями; − складывания салфеток; − предварительной сервировки столов; - способов сбора использованной посуды.	ПЗ:практическая работа
2.2	Разработать разные виды меню для обслуживания иностранных туристов при гостинице. Составить заявку на посуду, приборы, стекло и столовое белье в сервизную для обслуживания банкета-фуршет.	СЗ:Презентация
2.3	Составить прием заказа на банкет с полным обслуживанием официантами с применением пяти методов подачи блюд.	ПЗ:практическая работа

*ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛР – лабораторные работы

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

– рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся,

– порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

– графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

– слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;

– ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;

– задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;

– выполнять задания практических занятий полностью и установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратится к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	*2*
1.1-1.3	-чтение и составление конспектов текстов источников; -подготовка презентации

№ темы	Вид самостоятельной работы
1.4 – 2.3	-подготовка рефератов, контрольных работ
1.4 – 2.2	-подготовка к групповой дискуссии, -анализ конкретных ситуаций; -разработка проектов разрешения проблемных ситуаций. -подготовка докладов к научной конференции
1.4 – 2.2	Составление вторичных текстов (реферат, аннотация, рецензия, эссе)
1.1 – 2.3	Подготовка к устному сообщению

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Организация услуг питания в туризме» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

– *лекция-дискуссия (тема №1.3);*
– *гостевая лекция (тема №2.2);*

ЛК – Лекция-дискуссия – В процессе чтения учебного материала преподаватель ставит вопросы перед студентами и организует их обсуждение (дискуссию) в течение 10-12 минут, что способствует активизации внимания, мыслительной и речевой деятельности.

Проблемная лекция значительно повышает роль логико-методологической функции, под которой в данном случае понимается рассмотрение уже решенных проблем актуальных посредством воспроизведения логики их постановки, рассмотрения и решения в науке, систематизации. На лекции проблемного характера студенты находятся в постоянном процессе интеллектуального взаимодействия с лектором, и в конечном итоге становятся соавторами в решении проблемных задач.

АКС - Анализ конкретных ситуаций - анализ предложенной речевой ситуации, как совокупности фактов и данных, определяющих то или иное явление, имевшее место в практике, которым в ходе учебных занятий дается оценка.

ГК – Групповая консультация **-** Предполагает вовлечение всего коллектива учебной группы в творческое обсуждение поставленных вопросов в рамках изучаемой дисциплины. На вопросы, сформулированные одними студентами (или командами студентов), отвечают другие студенты (или команды студентов). Преподаватель помогает найти верный ответ. Групповая консультация наиболее эффективна при завершении изучения дисциплины (модуля) фундаментального характера.

МШ - Мозговой штурм - Метод коллективного генерирования идей и конструктивной их проработки для решения проблемы, предполагающий разделение во времени трех этапов:

- спонтанная генерация идей;
- конструктивная критика и проработка предложенных идей с целью отбора наилучших;
- проектирование решений на основе отобранных идей

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
1.Гукова О.Н. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : Учебное пособие : ВО - Бакалавриат / Академия труда и социальных отношений .— 1 .— Москва : Издательство "ФОРУМ", 2017 .— 160 с.	основная	-	ЭБС ZNANIUM
2.Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг : Учебное пособие.— 1 .— Москва : Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017 .— 255 с.	основная	-	ЭБС ZNANIUM
3.Белова Т.А. Технология и организация производства продукции и услуг. — Москва : КноРус, 2019 .— 237 с.	дополнительная	-	ЭБС BOOK.ru
4.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : Учебник.— 2, перераб. и доп. — Москва : Издательский Дом "ФОРУМ", 2013 .— 480 с.	дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
5. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с. ISBN 978-5-905554-87-2. - Текст : электронный.	дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru

5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).