

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

 Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия

« 18 » марта 20 19 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 Традиции питания народов мира
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная
деятельность
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2019

Красноярск 2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Т.А. Балябина

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью освоения дисциплины «Традиции питания народов мира» является изучение исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «Традиции питания народов мира» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- дать представление о национальных чертах характера различных народов мира;

- сформировать представление о гастрономических традициях как составной части материальной культуры нации;

- ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;

- изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;

- привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира;

- научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для потребителей ресторанных услуг из различных стран мира.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| ПКО-3: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере | |
|--|--|
| Уровень 1 | основные базовые ценности истории и культуры различных стран мира; основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания; традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов; особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья; особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира |

| | |
|-----------|--|
| Уровень 1 | реализовывать в практической деятельности знания об этических ценностях и нормах; составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира |
| Уровень 1 | навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовности к поддержанию партнерских отношений; навыками по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области культуры питания; навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей |

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Организация здорового питания в гостиничных комплексах

Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

Технология ресторанной продукции

Межкультурные коммуникации на иностранном языке

Гастротуризм

Организация здорового питания в гостиничных комплексах

Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

Технология ресторанной продукции

проектно-технологическая практика

Технология кондитерских и хлебобулочных изделий

Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах

Организация обслуживания торжеств

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

| Вид учебной работы | Всего, зачетных единиц (акад. часов) | Семестр |
|--|---|----------------|
| | | 5 |
| Общая трудоемкость дисциплины | 3 (108) | 3 (108) |
| Контактная работа с преподавателем: | 1 (36) | 1 (36) |
| занятия лекционного типа | 0,5 (18) | 0,5 (18) |
| занятия семинарского типа | | |
| в том числе: семинары | | |
| практические занятия | 0,5 (18) | 0,5 (18) |
| практикумы | | |
| лабораторные работы | | |
| другие виды контактной работы | | |
| в том числе: групповые консультации | | |
| индивидуальные консультации | | |
| иная внеаудиторная контактная работа: | | |
| групповые занятия | | |
| индивидуальные занятия | | |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 2 (72) | 2 (72) |
| изучение теоретического курса (ТО) | | |
| расчетно-графические задания, задачи (РГЗ) | | |
| реферат, эссе (Р) | | |
| курсовое проектирование (КП) | Нет | Нет |
| курсовая работа (КР) | Нет | Нет |
| Промежуточная аттестация (Зачёт) | | |

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

| № п/п | Модули, темы (разделы) дисциплины | Занятия лекционного типа (акад.час) | Занятия семинарского типа | | Самостоятельная работа, (акад.час) | Формируемые компетенции |
|-------|-----------------------------------|-------------------------------------|--|---|------------------------------------|-------------------------|
| | | | Семинары и/или Практические занятия (акад.час) | Лабораторные работы и/или Практикумы (акад.час) | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Традиции питания народов мира | 18 | 18 | 0 | 72 | ПКО-3 |
| Всего | | 18 | 18 | 0 | 72 | |

3.2 Занятия лекционного типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование занятий | Объем в акад. часах | | |
|-------|----------------------|---|---------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | | | Всего | в том числе, в инновационной форме | в том числе, в электронной форме |
| 1 | 1 | История и этапы развития традиций питания | 2 | 0 | 0 |
| 2 | 1 | Принципы формирования национальных традиций и культур питания | 2 | 0 | 0 |
| 3 | 1 | Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания | 2 | 0 | 0 |
| 4 | 1 | Кухня славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Чехословакия, Польша, Болгария). | 2 | 0 | 0 |
| 5 | 1 | Особенности формирования кухни народов России. | 2 | 0 | 0 |

| | | | | | |
|-------|---|---|----|---|---|
| 6 | 1 | Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания). | 2 | 0 | 0 |
| 7 | 1 | Традиции и культуру питания народов стран Азиатско-тихоокеанского региона: Китай, Япония, Корея, Индокитай | 2 | 0 | 0 |
| 8 | 1 | Традиции питания в Арабских странах и США | 2 | 0 | 0 |
| 9 | 1 | Культура застолья и застолья и национальные традиции | 2 | 0 | 0 |
| Всего | | | 18 | 0 | 0 |

3.3 Занятия семинарского типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование занятий | Объем в акад. часах | | |
|-------|----------------------|--|---------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | | | Всего | в том числе, в инновационной форме | в том числе, в электронной форме |
| 1 | 1 | Семинарское занятие 1. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни. | 2 | 0 | 0 |
| 2 | 1 | Семинарское занятие 2 Климато-географические – основа формирования традиций питания. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. | 2 | 0 | 0 |

| | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|
| 3 | 1 | <p>Семинарское занятие 3 Традиции питания в христианстве. Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство – особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Уразабайрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание</p> | 2 | 0 | 0 |
| 4 | 1 | <p>Семинарское занятие 4 Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальные блюда славянских народов.</p> | 2 | 0 | 0 |

| | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|
| 5 | 1 | <p>Семинарское занятие 5 Влияние основных факторов на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Национальные блюда, история их возникновения. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. Принципы старинного и современного застольного этикета. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания.</p> | 2 | 0 | 0 |
| 6 | 1 | <p>Семинарское занятие 6 Европа – центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.</p> | 2 | 0 | 0 |

| | | | | | |
|-------|---|--|----|---|---|
| 7 | 1 | Семинарское занятие 7 Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии. Национальные блюда и экзотические продукты питания. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность в традициях и культуре питания стран АТР. | 2 | 0 | 0 |
| 8 | 1 | Семинарское занятие 8 Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальной кулинарии. Традиционные национальные блюда технология приготовления. Термическая обработка блюд. Использование пряностей и приправ. Кондитерские изделия, напитки. | 2 | 0 | 0 |
| 9 | 1 | Семинарское занятие 9 Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. | 2 | 0 | 0 |
| Всего | | | 18 | 0 | 0 |

3.4 Лабораторные занятия

| № | № | Наименование занятий | Объем в акад. часах |
|---|---|----------------------|---------------------|
|---|---|----------------------|---------------------|

| п/п | раздела дисципли ины | | Всего | в том числе, в инновационной форме | в том числе, в электронной форме |
|-------|----------------------------|--|-------|--|--|
| Всего | | | | | |

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Критерии оценивания докладов:

«Зачтено» - полное раскрытие темы, продемонстрировано знание материала, встречаются несущественные фактические ошибки;

- самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы;

- доклад в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны;

- использование дополнительной литературы и иных материалов

«Незачтено» - тема не раскрыта; большое количество существенных ошибок;

- ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы.

- доклад представляет полное копирование текста учебника/лекций. Стилистические ошибки, приводящие к существенному искажению смысла.

Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, закрепление и расширение знаний, полученных в процессе изучения дисциплины, приобретение навыков использования полученных знаний в практической работе. Зачет проводится в форме устного собеседования с преподавателем по основным вопросам дисциплины.

Критерии оценивания зачета

«Зачтено» выставляется, как минимум, при усвоении студентом основного материала, в изложении которого допускаются отдельные неточности, нарушение последовательности, отсутствие некоторых существенных деталей

«Не зачтено» выставляется, если студент не владеет значительной частью материала, допускает принципиальные ошибки, если ответ свидетельствует об отсутствии знаний по предмету

5.2 Контрольные вопросы и задания

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Понятийный аппарат материальной культуры: культура,

культура питания, быт, традиции.

3. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.

4. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.

5. Этикет, прием, вкус, этика, эстетика и их роль в развитии туризма.

6. История и этапы развития традиций питания.

7. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.

8. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.

9. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI–XIX вв.).

10. Христианство, его сущность, догматы и основные направления.

11. Православие: сущность, догматы и питание.

12. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.

13. Иудаизм: сущность, догматы.

14. Основные принципы питания иудеев.

15. Обрядовое питание в иудаизме.

16. Исламизм: сущность, догматы и питание.

17. Обрядовое питание в исламизме.

18. Этика питания мусульман.

19. Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.

20. Индуизм и питание.

21. основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.

22. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.

23. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.

24. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.

25. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.

26. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.

27. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенов.

28. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.

29. Факторы формирования французской традиции питания.

30. Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.

31. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
32. Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
33. История формирования традиций питания Италии.
34. Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
35. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
36. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
37. Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
38. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
39. Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.
40. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
41. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
42. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
43. Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.
44. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.
45. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
46. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
47. Современные тенденции в питании японцев.
48. Основные признаки индийской культуры питания.
49. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов.
50. Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
51. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
52. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
53. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.

54. Традиции и культура питания народов мира – фактор формирования туристских ресурсов.

55. Гастрономические туры – основа сохранения традиций народов мира.

56. Кулинарные фестивали.

57. Посты в мировых религиях и их сущность.

5.3 Темы письменных работ

Темы докладов с презентациями:

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция, Испания, Германия).

2. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.

3. Формирование традиций питания США.

4. История развития национальной культуры питания Китая.

5. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).

6. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.

7. Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.

8. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.

9. История развития очагов народов АТР и ЮВА.

10. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.

11. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.

12. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.

13. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников. 1

4. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.

15. Традиции и ритуалы русской трапезы.

16. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.

17. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.

18. Исторические аспекты японской чайной церемонии.

19. Традиции питания стран Магриба.

20. Формирование региональных традиций питания в России.

21. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.

22. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.

23. Национальные праздники и фестивали Франции.
24. Национальные праздники и фестивали Италии.
25. Национальные праздники и фестивали Германии.
26. Национальные праздники и фестивали Китая и их использование в развитии туризма.
27. Национальные праздники Японии и традиции питания.
28. Русское застолье (регионы России)

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

| 6.1. Основная литература | | | |
|--------------------------------|---------------------|---|--|
| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
| Л1.1 | Щеникова Н. В. | Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие | Москва: Издательство "ФОРУМ", 2015 |
| 6.2. Дополнительная литература | | | |
| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
| Л2.1 | Федцов В. Г. | Культура ресторанного сервиса | Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2014 |

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

| | | |
|----|--|--|
| Э1 | Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. | Режим доступа http://bik.sfu-kras.ru/ |
| Э2 | Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. Режим доступа: http://e.lanbook.com/ | Режим доступа: http://e.lanbook.com/ |
| Э3 | Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. Режим доступа: http://www.znanium.com/ | Режим доступа: http://www.znanium.com/ |

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине «Традиции питания народов мира» относятся: работа над конспектом лекций, работа со специальной литературой, подготовка текстов докладов для коллективных презентаций, подготовка к практическим и семинарским занятиям, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы студентов включает: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию полученной информации, ее обобщение и использование в решении конкретных практических и теоретических заданий.

Виды мониторинга самостоятельной работы соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

- текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на практических и семинарских занятиях. Формы текущего контроля: практические работы, доклады с презентациями;

- рубежный контроль – итог изучения определенных тем дисциплины. Формы рубежного контроля: защиты практических работ, тестирование;

- промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – зачет.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса студентов.

Критерии оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов. Выполнение заданий самостоятельной работы студентами, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практических и семинарских занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине является обязательным условием понимания студентами значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

| | |
|-------|--|
| 9.1.1 | 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный |
| 9.1.2 | 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный |
| 9.1.3 | 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017 |
| 9.1.4 | 9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome |
| 9.1.5 | 9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR |

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

| | |
|-------|--|
| 9.2.1 | Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа http://bik.sfu-kras.ru/ |
| 9.2.2 | - Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/ |
| 9.2.3 | - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/ |

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы
Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №1-07

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор BenG MP 622, ноутбук Samsung R-528-DA04

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 3-21 кабинет ресторанный сервиса

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acorn

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочее место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5 Монитор 19 Samsung 9430N-3 шт.; Компьютера Kraftway Credo KC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.