

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  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ТОРЖЕСТВ**

Дисциплина Б1.В.04 Организация обслуживания торжеств  
*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 И.В. Изосимова

*инициалы, фамилия, подпись*



## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания торжеств» предназначена для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля 43.03.03.31 «Гостинично- ресторанный деятельность» очной формы обучения.

Целью преподавания дисциплины «Организация обслуживания торжеств» является повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний об организации проведения официальных и неофициальных торжеств, практических навыков разработки техники проведения банкетов.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение особенностей организации различных видов приемов и банкетов на предприятиях питания;
- приобретение практических навыков техники обслуживания банкетов и приемов;
- формирование умений принятия грамотных управленческих решений по вопросам организации торжеств на предприятиях питания;
- развитие умений составления технической документации для организации приемов и банкетов.

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

<b>ПКО-3: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</b>	
Уровень 1	современные технологии обслуживания банкетов и приемов; особенности организации торжеств на предприятиях питания при гостиницах и других средствах размещения в соответствии с профессиональными стандартами индустрии гостеприимства; особенности организации приемов и банкетов на предприятиях питания при гостиницах и других средствах размещения в соответствии с профессиональными стандартами индустрии гостеприимства; правила и особенности обслуживания различных видов торжеств; особенности составления меню для различных видов банкетов и приемов; основные способы подачи блюд, применяемые на банкетах и приемах различных видов; особенности сервировки стола для различных видов банкетов и

	приемов; порядок приема заказов на обслуживание торжеств; правила рассадки гостей за столами на официальных приемах.
Уровень 1	выявлять изменение потребительских предпочтений в технологии обслуживания различных видов торжеств; применять новые формы, методы и технологии обслуживания в ресторанной деятельности при организации приемов и банкетов; составлять меню для различных видов приемов и банкетов, в том числе с участием представителей иностранных государств; подбирать виды посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с видом банкета и способами подачи блюд; организовать работу официантов для обслуживания банкетов и приемов; оформлять документацию на проведение торжеств.
Уровень 1	навыками разработки планов службы обслуживания организации питания по организации различных видов торжеств; навыками оценки факторов, влияющих на процессы обслуживания потребителей при организации различных видов приемов и банкетов; навыками организации проведения приемов и банкетов на предприятиях питания при гостиницах; навыками расчета и подбора официантов для проведения различных видов приемов и банкетов; навыками сервировки стола для проведения различных видов приемов и банкетов; навыками организации проведения торжеств на предприятиях питания.

#### 1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация обслуживания торжеств» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений самостоятельно, является обязательной для изучения студентами 4 курса в 7 учебном семестре (Б1.В.4.1) в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» и включает четыре раздела:

- 1 Особенности организации обслуживания приемов и банкетов
- 2 Банкеты и приемы с рассадкой за столом
- 3 Банкеты и приемы без рассадки за столом
- 4 Правила этикета за столом

Изучение дисциплины базируется на компетенциях, сформированных при освоении дисциплин «Искусство обслуживания в ресторанных заведениях», «Технология ресторанной продукции», «География и культура напитков мира», «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности». В свою очередь знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация обслуживания торжеств» необходимы для преддипломной практики и государственной итоговой аттестации

#### 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
		7
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>3 (108)</b>	<b>3 (108)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,56 (56)</b>	<b>1,56 (56)</b>
занятия лекционного типа	0,78 (28)	0,78 (28)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,78 (28)	0,78 (28)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,44 (52)</b>	<b>1,44 (52)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Зачёт)</b>		

### 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	Особенности организации обслуживания приемов и банкетов.	4	2	0	4	ПКО-3
2	Банкеты и приемы с рассадкой за столом	10	14	0	22	ПКО-3
3	Банкеты и приемы без рассадки за столом	10	8	0	16	ПКО-3
4	Правила этикета за столом	4	4	0	6	ПКО-3
Всего		28	28	0	48	

#### 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	Виды приемов и банкетов. Особенности их организации. Дипломатические приемы	4	0	0
2	2	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.	4	0	0

3	2	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.	4	0	0
4	2	Банкет-чай	2	0	0
5	3	Банкет-фуршет.	6	0	0
6	3	Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты	4	0	0
7	4	Правила этикета, нормы поведения за столом. Форма одежды для торжественных мероприятий	4	0	0
Всего			28	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	Виды приемов и банкетов. Особенности их организации. Дипломатические приемы	2	0	0
2	2	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	6	0	0
3	2	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	4	0	0
4	2	Банкет-чай	4	0	0
5	3	Банкет-фуршет	6	0	0
6	3	Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты.	2	0	0
7	4	Правила этикета, нормы поведения за столом. Форма одежды для торжественных мероприятий	4	0	0
Всего			28	0	0

### 3.4 Лабораторные занятия

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



п/п	раздела дисциплины		Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

#### **4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Иzosимова И. В., Сергачева О. М.	Банкеты и приемы: учебно-методический комплекс [для направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" (профили 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность", 43.03.03.02.01 "Ресторанное дело")]	Красноярск: СФУ, 2017

#### **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

## 5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Организация обслуживания торжеств» является зачет, который проводится в устной форме в виде беседы с преподавателем по основным вопросам дисциплины.

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются задания, тесты, доклад, вопросы к зачету. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении А.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их психофизиологических особенностей.

Для обучающихся с нарушением слуха используются такие виды оценочных средств как тесты, доклады, контрольные вопросы. Форма контроля и оценка результатов обучения преимущественная письменная проверка.

Для обучающихся с нарушением зрения используются такие виды оценочных средств как контрольные вопросы. Форма контроля и оценка результатов обучения преимущественно устная индивидуальная проверка.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата используются такие виды оценочных средств как тесты, доклады, контрольные вопросы.

## 5.2 Контрольные вопросы и задания

1 Раздел «Особенности организации обслуживания приемов и банкетов»

1. Виды дипломатических приемов. Их характеристика.
2. Схемы размещения гостей за столом на дипломатических приемах
3. Особенности организации дипломатических приемов в зависимости от вида.
4. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.
5. Оформление заказа-счета для проведения банкетов. Порядок заполнения книги учета заказов на обслуживание торжеств.
6. Документация, регламентирующая взаимоотношения между администрацией предприятия и заказчиками банкета.
7. Форма приглашений, принятия приглашений и отказа от приглашения на дипломатические приемы.
8. Форма одежды для дипломатических приемов.

9. Профессиональные стандарты индустрии гостеприимства
10. Формы, методы и технологии обслуживания в ресторанной деятельности при организации приемов и банкетов.

## 2 Раздел «Банкеты и приемы с рассадкой за столом»

1. Требования, предъявляемые к ассортименту блюд и закусок на банкете за столом с полным обслуживанием официантами.
2. Особенности сервировки стола для банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
3. Способы подачи блюд и закусок на банкете за столом с полным обслуживанием официантами.
4. Отличительные особенности банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
5. Правила сервировки стола для банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
6. Какие способы подачи горячих блюд могут применяться на банкете за столом с частичным обслуживанием официантами.
7. Особенности проведения свадебного банкета.
8. Варианты сервировки стола для банкета-чай.
9. Характерные особенности подготовки и проведения банкета -чай.

## 3 Раздел «Банкеты и приемы без рассадки за столом»

1. Назовите основные преимущества банкета-фуршет.
2. Требования, предъявляемые к ассортименту блюд и закусок для банкета-фуршет.
3. Способы сервировки стола хрустальной (стеклянной) посудой на банкете-фуршете.
4. Варианты сервировки стола тарелками и приборами для банкета-фуршет.
5. Требования, предъявляемые к порционированию и подаче блюд и закусок на банкете-фуршете.
6. Правила расстановки блюд и закусок на столе для банкета- фуршет.
7. Способы подачи кофе на банкете-фуршете.
8. Как осуществляется подача горячих закусок на банкете- фуршете.
9. Характерные особенности подготовки и проведения банкета -коктейль.
10. Особенности ассортимента блюд, закусок и напитков для банкета-коктейль.
11. Способы подачи блюд и закусок на банкете-коктейль.
12. Подготовка и проведение банкета коктейль-фуршет.

13. Отличительные особенности банкета коктейль-фуршет.
14. Подготовка буфета для отпуска напитков на банкете- коктейль.

#### 4 Раздел Правила этикета за столом

1. Эстетические нормы, положенные в основу правил поведения потребителей за столом.
2. Основные особенности употребления холодных закусок из гастрономии.
3. Основные особенности употребления горячих закусок.
4. Основные особенности употребления блюд из морепродуктов.
5. Основные особенности употребления первых блюд.
6. Основные особенности употребления вторых горячих мясных блюд.
7. Основные особенности употребления вторых горячих рыбных блюд.
8. Основные особенности употребления вторых горячих блюд из рубленого мяса (рыбы, птицы).
9. Основные особенности употребления мучных и кондитерских изделий.
10. Основные особенности употребления горячих напитков.
11. Форма одежды для торжественных мероприятий.

#### ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

1. Составьте официальное приглашение, принятие его и отказ от него на прием-ужин.
2. Предложите вариант сервировки стола для банкета с полным обслуживанием официантами.
3. Предложите вариант сервировки стола для банкета с частичным обслуживанием официантами.
4. Предложите вариант сервировки стола для банкета-чай.
5. Предложите вариант сервировки стола для свадебного банкета.
6. Рассчитайте необходимое количество столов и столового белья для проведения банкета-фуршет на 96 приглашенных. Предложите схему расстановки столов. Составьте заявку в бельевую.
7. Рассчитайте необходимое количество столов и столового белья для проведения банкета-чай на 16 приглашенных. Предложить схему расстановки столов и размещения гостей за столами. Составить заявку в бельевую.
8. Составьте меню для банкета коктейль-фуршет на 100 приглашенных. Рассчитайте столовую посуду и приборы, необходимые для подачи блюд. Составьте заявки в сервизную, на производство, в

сервис-бар.

9. Рассчитайте необходимое количество столов и столового белья для проведения приема-обед на 32 приглашенных, пять из которых почетные гости. Предложите схему расстановки столов и размещения гостей за столами. Составьте заявку в бельевую.

10. Составьте меню для банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 38 приглашенных. Рассчитайте столовую посуду и приборы, необходимые для подачи блюд. Составьте заявки в сервизную, на производство, в сервис-бар.

11. Рассчитайте необходимое количество столов и столового белья для проведения банкета – фуршет на 90 приглашенных. Предложите схему расстановки столов. Составьте заявку в бельевую.

12. Составьте меню для банкета – фуршет на 120 приглашенных. Рассчитайте столовую посуду и приборы, необходимые для подачи блюд. Составьте заявки в сервизную, на производство, в сервис-бар.

13. Рассчитайте необходимое количество столов и столового белья для проведения свадебного банкета на 84 приглашенных. Предложите схему расстановки столов и размещения гостей за столами. Составьте заявку в бельевую.

14. Составьте меню для банкета-чай на 12 приглашенных. Рассчитайте столовую посуду и приборы, необходимые для подачи блюд. Составьте заявки в сервизную, на производство, в сервис-бар.

### 5.3 Темы письменных работ

Данный вид работ учебным планом не предусмотрен.

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Изосимова И. В., Сергачева О. М.	Банкеты и приемы: учебно-методическое пособие [для студентов напр. 43.03.03 «Гостиничное дело», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»]	Красноярск: СФУ, 2017
Л1.2	Зайко Г. М., Джум Т. А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2013

Л1.3	Джум Т. А., Зайко Г. М.	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2015
Л1.4	Васюкова А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2015
<b>6.2. Дополнительная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Кузнецов И. Н.	Современный этикет	Москва: "Дашков и К", 2013
Л2.2	Кузнецов И. Н.	Современный этикет	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013
Л2.3	Щеникова Н. В.	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2015
Л2.4	Венецианский А. С., Косян С. Б., Мамахай А. К.	Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум	Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2016
<b>6.3. Методические разработки</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Изосимова И. В., Сергачева О. М.	Банкеты и приемы: учебно-методический комплекс [для направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" (профили 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность", 43.03.03.02.01 "Ресторанное дело")]	Красноярск: СФУ, 2017

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

Э1	Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association	<a href="http://www.ih-ra.com">http://www.ih-ra.com</a>
Э2	Российская гостиничная ассоциация.	<a href="http://www.rha.ru/">http://www.rha.ru/</a>
Э3	Федерация рестораторов и отельеров	<a href="http://www.new.frio.ru/">http://www.new.frio.ru/</a>

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Дисциплина «Организация обслуживания торжеств» изучается студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» на четвертом курсе в 7 учебном семестре. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - зачетом.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ дисциплины, так и на применении инновационных образовательных технологий:

- в виде лекций, которые проводятся в форме: вводная лекция, лекция-информация с элементами визуализации (на основе применения информационных технологий), проблемная лекция. Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц-опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой;

- практических занятий. На практических занятиях по дисциплине «Организация обслуживания торжеств» студенты приобретают профессиональные компетенции. Подготовка к практическим занятиям, активная и творческая работа на них приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

Во время лекционных и практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной практической работе, мини-тестирование.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов.

Для осуществления взаимосвязи аудиторной и внеаудиторной видов работы самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лекций и практических занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента.

Контроль самостоятельной работы студента включает проведение тестирования, контроль за выполнением расчетных заданий.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации в зависимости от нозологии.

Для лиц, с нарушениями зрения:

- в форме электронного документа.

Для лиц, с нарушениями слуха:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа.

Для лиц, с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа.

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

### 9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:
9.1.2	- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат
9.1.3	- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат
9.1.4	- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат; Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат
9.1.5	- Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.6	- Архиватор: ZIP, WinRAR
9.1.7	
9.1.8	

### 9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	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: <a href="http://bik.sfu-kras.ru/">http://bik.sfu-kras.ru/</a>
9.2.2	2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
9.2.3	3 Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://www.znanium.com/">http://www.znanium.com/</a>



9.2.4	4 База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <a href="http://normacs-ural.com/">http://normacs-ural.com/</a>
9.2.5	
9.2.6	

## **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.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебная аудитория 321. Оснащение специализированной аудитории 3-21: 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 Sansung NP-R528.

Тематические стенды «Способы складывания салфеток», «Тематические столы».

Столовая посуда, приборы, столовое белье.

Оснащение аудитории для самостоятельной работы 6-21: Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp.

Для самостоятельной работы может использоваться итальный зал отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета, аудитория 3-05. Оснащение: Специализированная мебель; Рабочее место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5, Монитор 19 Samsung 9430N Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Компьютер в сборе ROSCOM AMD - 10 шт.; Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Проектор Optoma DS211; Экран настенно-потолочный Lumen LMP 100109. Точка доступа D-Link DWL -7100 AP 802.11 b/g;