

Министерство образования и науки РФ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т. Л. Камоза
подпись, инициалы, фамилия
« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т. Л. Камоза
подпись, инициалы, фамилия
« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
БАНКЕТЫ И ПРИЕМЫ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.7.1 Банкеты и приемы
*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) 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 2018

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

43.03.03.01.01 Ресторанная 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 «Банкеты и приемы» предназначена для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность» заочной формы обучения.

Целью преподавания дисциплины «Банкеты и приемы» 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, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- профессиональных:
- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-3).

В результате освоения дисциплины «Банкеты и приемы» студент должен:

ПК-1: готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	
Знать	особенности организации приемов и банкетов на предприятиях питания при гостиницах и других средствах размещения в соответствии с профессиональными стандартами индустрии гостеприимства.

Уметь	применять новые формы, методы и технологии обслуживания в ресторанной деятельности при организации приемов и банкетов.
Владеть	навыками организации проведения приемов и банкетов на предприятиях питания при гостиницах
ДПК-3: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения	
Знать	правила и особенности обслуживания различных видов банкетов и приемов; 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.
Уметь	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.
Владеть	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 в структуре образовательной программы

Дисциплина «Банкеты и приемы» изучается студентами 5 курса и является курсом по выбору (Б1.В.ДВ.7.1) в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль 43.03.03.01.01 «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 «Культура производства и обслуживания в общественном питании», «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе», «Технология ресторанной продукции», «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности». В свою очередь знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Банкеты и приемы» необходимы для преддипломной практики и государственной итоговой аттестации

1.5 Особенности реализации дисциплины

Преподавание дисциплины реализуется на русском языке.

2. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Сессия			
		Е			
Общая трудоемкость дисциплины	3,0/108	3,0/108			
Контактная работа с преподавателем:	0,39/14	0,39/14			
занятия лекционного типа	0,17/6	0,17/6			
занятия семинарского типа	0,22/8	0,22/8			
в том числе: семинары					
практические занятия	0,22/8	0,22/8			
практикумы					
лабораторные работы					
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование					
групповые консультации					
индивидуальные консультации					
иные виды внеаудиторной контактной работы					
Самостоятельная работа обучающихся:	2,50/90	2,50/90			
изучение теоретического курса (ТО)	1,0/36	1,0/36			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	1,0/36	1,0/36			
реферат, эссе (Р)					
курсовое проектирование (КР)					
контрольная работа	0,5/18	0,5/18			
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	0,11/4 зачет	0,11/4 зачет			

3. Содержание дисциплины

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятел ьная работа, (акад. час),	Формиру емые компетен ции
			Семинары и/или Практически е занятия (акад. час)	Лабораторны е работы и/или Практикумы (акад. час)		
	2	3	4	5	6	8

<i>Раздел 1 Особенности организации обслуживания приемов и банкетов. Виды приемов и банкетов. Особенности их организации. Дипломатические приемы</i>	2	-	-	13	ПК-1, ДПК-3
<i>Раздел 2 Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</i>	2	4		13	ПК-1, ДПК-3
<i>Раздел 2 Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами</i>		-		13	ПК-1, ДПК-3
<i>Раздел 2 Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет-чай</i>	-	-		13	ПК-1, ДПК-3
<i>Раздел 3 Банкеты и приемы без рассадки за столом Банкет-фуршет</i>	2	4		13	ПК-1, ДПК-3
<i>Раздел 3 Банкеты и приемы без рассадки за столом Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты</i>		-		13	ПК-1, ДПК-3
<i>Раздел 4 Правила этикета за столом</i>	-	-		12	ПК-1, ДПК-3
<i>Зачет</i>					
Итого	6	8		90	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	<p><i>Тема 1. Виды приемов и банкетов. Дипломатические приемы</i></p> <p>Разновидности приемов и банкетов в зависимости от формы обслуживания. Особенности их организации. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Оформление заказа-счета. Порядок заполнения книги учета заказов на обслуживание торжеств. Документация, регламентирующая взаимоотношения между администрацией предприятия и заказчиками.</p> <p>Виды дипломатических приемов. Особенности организации дипломатических приемов в зависимости от вида. Форма приглашений на дипломатические приемы. Схемы рассадки гостей за столом. Форма одежды для дипломатических приемов.</p>	2	

2	2	<p><i>Банкеты и приемы с рассадкой за столом</i></p> <p><i>1 Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</i></p> <p>Характеристика банкета. Поводы проведения. Правила подбора и расчета столовой посуды, приборов, столового белья.</p> <p>Подготовка к обслуживанию банкета: правила и способы расстановки столов, особенности составления меню и подбора блюд, закусок и напитков, порядок и правила сервировки стола для банкета, схема размещения гостей за столами, кувертные карточки.</p> <p>Организация обслуживания банкета: встреча гостей, подача аперитива, способы и правила подачи блюд, закусок и напитков, техника и схема работы официантов, способы подачи кофе.</p> <p><i>2 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами</i></p> <p>Характеристика банкета. Поводы проведения банкета. Подбор столовой посуды и приборов.</p> <p>Подготовка к обслуживанию: расстановка столов, сервировка столов, особенности составления меню и подбора блюд, закусок и напитков.</p> <p>Обслуживание банкета: порядок встречи гостей, способы и правила подачи блюд, закусок и напитков, техника и схема работы официантов.</p> <p>Свадебный банкет.</p>	2	2
---	---	---	---	---

3	3	<p><i>Банкеты и приемы без рассадки за столом</i></p> <p><i>1 Банкет-фуршет.</i></p> <p>Характеристика банкета. Особенности его проведения. Подбор и расчет столовой посуды, приборов, столового белья. Поводы и время проведения банкета. Оформление банкетного зала. Особенности ассортимента блюд, напитков и закусок для банкета-фуршет.</p> <p>Подготовка к обслуживанию банкета: правила и способы расстановки столов, накрытие стола скатертью, «фуршетные юбки», правила и способы сервировки стола хрустальной посудой: «группами», «рядами», «елочкой», «змейкой», сервировка фарфоро-фаянсовой посудой и приборами, правила размещения закусок и напитков на столе.</p> <p>Обслуживание банкета: встреча гостей, особенности подачи блюд и напитков, техника и схема работы официантов.</p> <p><i>2 Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты</i></p> <p>Характеристика банкета-коктейль, поводы проведения банкета, отличительные черты, особенности ассортимента блюд, закусок и напитков.</p> <p>Подготовка к обслуживанию: подготовка зала, буфета для отпуска напитков, подготовка блюд, закусок и напитков к подаче.</p> <p>Обслуживание банкета: правила подачи блюд и напитков, техника работы официантов.</p> <p>Характеристика банкетов коктейль-фуршет, фуршет-кофе, коктейль-фуршет-кофе. Особенности, порядок подготовки, обслуживание.</p>	2	2
		Всего	6	2

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	2	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Составление меню для банкета. Подбор напитков к блюдам, включенным в меню. Расчет количества столовой посуды, приборов, столового белья, мебели для проведения банкета. Расчет количества официантов. Составление заявок на производство, в бельевую, в сервис-бар, сервисную. Составление схемы размещения гостей за столом.	4	4
2	3	Банкет-фуршет Составление меню для банкета. Подбор напитков к блюдам, включенным в меню. Расчет количества столовой посуды, приборов, столового белья, мебели для проведения банкета. Расчет количества официантов. Составление заявок на производство, в бельевую, в сервис-бар, сервисную.	4	-
		Всего	8	4

3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Банкеты и приемы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для студентов напр. 43.03.03 «Гостиничное дело», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. – 2017. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-709434062.pdf>
2. Банкеты и приемы [Электронный ресурс] : 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")] / Сиб. федерал. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017. - с. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10114>

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Банкеты и приемы» 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 контрольная работа, тесты, задания, вопросы к зачету. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении А.

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1 Банкеты и приемы [Текст] : [учеб.- метод. комплекс для 43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017 с. - Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10114>

2 Банкеты и приемы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для студентов напр. 43.03.03 «Гостиничное дело», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. – 2017. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-709434062.pdf>

3 Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=512131>

4 Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. - 526 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>

5 Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. - Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>

Дополнительная литература

6 Банкеты и приемы [Текст] : [учеб.- метод. комплекс для 43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017 с. - Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10114>

7 Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса [Текст] : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай ; Волгоград. гос. аграр. ун-т.- Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=624329>

8 Иванов А. Нормативные документы индустрии питания: справочник /А. Иванов; М.: Ресторанные ведомости, 2010

9 Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира [Текст] : [учебное пособие для вузов по специальностям 230500 "Социально-культурный сервис и туризм", 230800 "Туризм", 060800 "Экономика и управление на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства"] / Н. В. Щеникова.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 296 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>

10 Кузнецов, И.Н. Современный этикет [Текст] / И. Н. Кузнецов. - 7. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=430551>

Учебно-методические разработки кафедры

11 Банкеты и приемы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для студентов напр. 43.03.03 «Гостиничное дело», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. – 2017. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-709434062.pdf>

12 Банкеты и приемы [Текст] : [учеб.-метод. комплекс для 43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017 с. - Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10114>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: <http://www.rha.ru/>
2. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>
3. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association.– Режим доступа: <http://www.ih-ra.com/>

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Банкеты и приемы» изучается студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» на пятом курсе. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - зачетом.

Ввиду того, что объем аудиторных часов занятий для студентов заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе

которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати.

Работая самостоятельно, основное внимание следует уделять важнейшим понятиям, терминам, определениям, закономерностям. Для усвоения материала целесообразно вести краткий конспект. Невыясненные вопросы должны отмечаться для последующего разбора с преподавателем во время консультаций. Работу следует начинать с подбора учебной литературы по данной дисциплине и, в первую очередь, из числа рекомендуемой. Следует иметь в виду, что порядок изложения материала и наполняемость разделов в разных учебниках и пособиях неоднозначны, поэтому работать с литературными источниками надо внимательно.

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют *контрольную работу*.

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки будущего специалиста общественного питания высшей квалификации и имеет цель практически закрепить и углубить знания студентов по дисциплине “Банкеты и приемы”.

Контрольная работа состоит из теоретического раздела, включающего два вопроса, и практического задания.

В теоретическом разделе излагается содержание программных вопросов по дисциплине. Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации по вопросам организации и проведения различных видов торжеств, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

В практическом разделе выполняются расчеты в соответствии с условиями задачи, все расчеты сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность, исходные данные и методика исчисления. При необходимости расчеты оформляются в таблицах.

Формы самостоятельной работы и разбивка по часам представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Формы самостоятельной работы студентов

№ п/п	Форма СРС	Форма контроля	Обязанности преподавателя	Количество часов
1	Изучение основной учебной и периодической литературы	Контроль во время аудиторного занятия	Рекомендация основного и дополнительного списка литературы	36

2	Тестирование	Контроль	Предупреждение о контроле на очередном занятии	
3	Подготовка к практическим занятиям	Контроль во время аудиторного занятия	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии	36
4	Выполнение практических заданий по темам дисциплины	Контроль во время аудиторного занятия	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии	
5	Выполнение контрольной работы по дисциплине	Защита контрольной работы	Консультирование, проверка, оценивание	18

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

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 «Банкеты и приемы» 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.

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019;

Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019

- Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome

- Архиватор: ZIP, WinRAR

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

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/>

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/>

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

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, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанного 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 Sansung NP-R528. Столовая посуда, приборы, столовое белье.
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 E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acop
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); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX;

