

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, реализующий ОПВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
КУЛЬТУРА ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.1.2 Культура производства и обслуживания в
общественном питании

*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 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного
питания

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.01.01 Технология организации
ресторанного дела

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование направления подготовки (профиль)

Программу составили

М.Д. Батраев

инициалы, фамилия, подпись

О.М. Сергачева

инициалы, фамилия, подпись

1. Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью дисциплины «Культура производства и обслуживания в общественном питании» является ознакомление студентов товароведно-технологического факультета со значением отрасли общественного питания, с основами организации предприятий общественного питания, ролью специалистов высокой квалификации в руководстве предприятиями общественного питания.

Помимо функционального назначения, данный курс носит и ознакомительный характер, позволяет расширить свои познания о питании человека, его роли, видах, особенностях.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- формирование у студентов профессионального мышления и расширение кругозора в сфере общественного питания;
- развитие умения получать, обрабатывать, оформлять, читать профессионально-ориентированную информацию;
- формировать постоянное личностное развитие и стремление к повышению профессионального мастерства;
- привитие эстетической культуры, этикета в общественном питании;
- привитие навыков профессиональной этики.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- цели и задачи стоящие перед общественным питанием; основные принципы формирования питания на научной основе; основные этапы производства кулинарной продукции и обслуживания посетителей; основы профессиональной этики работника обслуживания; ассортимент продукции общественного питания; современные виды оборудования, используемые на предприятиях общественного питания (ОПК-5).

уметь:

- отбирать и анализировать новую информацию, в области развития рынка общественного питания; составлять доклад по одной из тем курса;

систематизировать и обобщать полученную информацию, по результатам составлять письменный отчет (ОК-7) (ПК-15);

- осуществлять расчет показателей качества обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания (ОПК-5).

владеть:

- основными понятиями, терминами и определениями, используемыми в общественном питании; принципами эстетического оформления стола (ОПК-5).

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Культура производства и обслуживания в общественном питании» изучается студентами заочной формы обучения на втором курсе, входит в число дисциплин по выбору.

Знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Культура производства и обслуживания в общественном питании» выступают в качестве методологической основы для изучения дисциплин «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Основы рационального питания», «Технология продукции общественного питания».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина «Культура производства и обслуживания в общественном питании» реализуется на русском языке.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Курс
		2
Общая трудоемкость дисциплины	2/72	2/72
Контактная работа с преподавателем:	0,22/8	0,22/8
занятия лекционного типа	0,11/4	0,11/4
занятия семинарского типа	0,11/4	0,11/4
в том числе: семинары		
практические занятия	0,11/4	0,11/4
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование	-	-
индивидуальные консультации	+	+
Самостоятельная работа обучающихся:	1,67/60	1,67/60
изучение теоретического курса (ТО)	0,66/24	0,66/24
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	0,61/22	0,61/22
контрольная работа	0,40/14	0,40/14
Контроль	0,11/4	0,11/4
Вид промежуточной аттестации (зачет)	зачет	+

3. Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. часы)	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	8
1	Тема 1 Социально-экономическое значение общественного питания	-	-		4	ОК-7, ОПК-5, ПК-15
2	Тема 2 Основы организации общественного питания	2	-		6	ОК-7, ОПК-5, ПК-15
3	Тема 3 Культура питания человека	-	2		6	ОК-7, ОПК-5, ПК-15
4	Тема 4 Культура производства продуктов питания	-			6	ОК-7, ОПК-5, ПК-15
5	Тема 5 Особенности развития общественного питания на современном этапе	-	-		6	ОК-7, ОПК-5, ПК-15
6	Тема 6 Основы обслуживания в предприятиях общественного питания	2	-		6	ОК-7, ОПК-5, ПК-15
7	Тема 7 Эстетика в сфере общественного питания	-	2		6	ОК-7, ОПК-5, ПК-15
8	Тема 8 Этикет в сфере общественного питания. Служебный этикет	-			6	ОК-7, ОПК-5, ПК-15
9	Контрольная работа				14	ОК-7, ОПК-5, ПК-15
	Итого:	4	4		60	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Тема 1	<i>Социально-экономическое значение общественного питания:</i> содержание и задачи водного курса. Роль питания в жизнедеятельности человека (физиологическая, социальная, экономическая). Роль предприятий общественного питания в экономике страны. Особенности развития на современном этапе. Цели и задачи общественного питания.	-	-
2	Тема 2	<i>Основы организации общественного питания:</i> роль специалистов высокой квалификации в предприятиях общественного питания, его функции, обязанности в структуре производства и управления. Производственная и торговая структура предприятий общественного питания. Краткая классификация предприятий общественного питания. Некоторые аспекты производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Характеристика основных служб предприятия общественного питания. Основные понятия, термины и определения, используемые в общественном питании.	2	2
3	Тема 3	<i>Культура питания человека:</i> общая характеристика питания на научной основе. Понятие об основных пищевых веществах. Рациональное питание. Нетрадиционные методы питания. Основные принципы формирования диетического питания.	-	-
4	Тема 4	<i>Культура производства продуктов питания:</i> ассортимент продукции общественного питания. Современные виды оборудования, используемые на предприятиях общественного питания. Основы технологии продуктов общественного питания. Историческое развитие культуры производства предприятий питания. Генезис традиционной пищевой технологии. Развитие новых пищевых технологий.	-	-

¹ В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

5	Тема 5	<i>Особенности развития общественного питания на современном этапе:</i> современное состояние и тенденции развития общественного питания. Факторы, влияющие на его рынок. Передовые методы ведения бизнеса в общественном питании. Проблемы развития общественного питания на современном этапе.	-	-
6	Тема 6	<i>Основы обслуживания в предприятиях общественного питания:</i> общественное питание в системе отраслей общественного производства; основные правила сервировки столов; характеристика видов, форм и методов обслуживания; показатели качества обслуживания; понятие этики в общественном питании; профессиональная этика или этика поведения работника обслуживания.	2	2
7	Тема 7	<i>Эстетика в сфере общественного питания:</i> понятие об эстетической культуре, категории эстетики, эстетической деятельности, производственной эстетики, эстетическом вкусе. Сферы эстетической культуры. Эстетика интерьера торговых помещений предприятий общественного питания: характеристика стилей, используемых в оформлении интерьера, элементы интерьера, примеры интерьеров, выполненных в различных стилях. Эстетика сервировки стола. Принципы эстетического оформления стола.	-	-
8	Тема 8	<i>Этикет в сфере общественного питания. Служебный этикет:</i> факторы, определяющие процесс обслуживания. Понятие «качество услуг» в общественном питании. Установление положительного контакта с потребителем. Обслуживание как процесс общения. Основные этапы обслуживания посетителей. Этикет обслуживания посетителей. Понятие делового этикета.	-	-
		Итого:	4	4

3.3 Занятия семинарского типа (названия тем – одинаковое, содержание – авторское)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Тема 1 Социально-экономическое значение общественного питания	Социально-экономическое значение общественного питания (семинар): сущность, цели и задачи общественного питания на современном этапе; понятия – сфера, отрасль, рынок общественного питания; значение общественного питания; сновные функции питания; основные направления развития предприятий общественного питания; особенности функционирования предприятий общественного питания при гостиничных комплексах; необходимые условия для развития общественного питания	-	-
2	Тема 2 Основы организации общественного питания	Основы организации общественного питания (семинар): роль технолога в общественном питании; производственно-торговая структура предприятия общественного питания; этапы технологического процесса; краткая классификация предприятий общественного питания; основные термины и определения, используемые в общественном питании	-	-
3	Тема 3 Культура питания человека	Культура питания человека (практическое): знакомство с нормативно-технологической документацией для предприятий общественного питания	2	2
4	Тема 3 Культура питания человека	Культура питания человека (практическое): решение задач по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания		
5	Тема 4 Культура производства продуктов питания	Культура производства продуктов питания (практическое): экскурсия в выставочный зал торгово-технологического оборудования для предприятий общественного питания		

Окончание таблицы 3.3

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
6	Тема 6 Основы обслуживания в предприятиях общественного питания	Основы обслуживания в предприятиях общественного питания (практическое): решение задач по расчету показателя качества обслуживания и уровня культуры обслуживания в предприятиях общественного питания	-	-
7	Тема 7 Эстетика в сфере общественного питания	Разработка проекта оформления и сервировки тематического стола (практическое): подбор столовой посуды, столовых приборов, салфеток, скатертей, необходимых аксессуаров, используя принципы эстетического оформления стола; решение ситуационной задачи по интерьеру действующего предприятия общественного питания на соответствие эстетическим требованиям, предъявляемым к интерьерам предприятий общественного питания.	2	2
8	Тема 8 Этикет в сфере общественного питания. Служебный этикет	Этикет в сфере общественного питания. Служебный этикет (семинар): конфликтные ситуации в общественном питании - аргументированное решение ситуационных задач		
		Итого:	4	4

3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

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

1. Культура производства и обслуживания в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. О. М. Сергачева. – 2014. Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-935564.exe>

2. Культура производства и обслуживания в общественном питании: конспект лекций / Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т.; сост. М. Д. Батраев, О. М. Сергачева. – Красноярск, 2010. – 48с.
3. Культура производства и обслуживания в общественном питании: метод. указания / Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т.; сост. О. М. Сергачева, М. Д. Батраев. – Красноярск, 2010. – 18с.
4. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва :
5. Стандартинформ, 2015. – 11 с.
6. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.
7. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
10. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
11. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

В соответствии с учебным планом формой контроля по дисциплине «Культура производства и обслуживания в общественном питании» является зачет, который проводится в форме устного собеседования по основным вопросам курса.

Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, приобретения ими способностей решать различные задачи с использованием современных приемов и средств.

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются задания, доклады, контрольные вопросы к зачету, контрольная работа по дисциплине.

Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении к рабочей программе.

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

а) основная литература

1. Культура производства и обслуживания в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. О. М. Сергачева. – 2014. Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-935564.exe>
2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Текст] : учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса / В. Г. Федцов ; Ин-т русского предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса.- Москва : Дашков и К°, 2014. - 247 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>
3. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>

б) дополнительная литература

4. 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>
5. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - Москва : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 176 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>
6. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015.-528с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартиформ, 2015. – 11 с.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартиформ, 2015. – 10 с.
9. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 11 с.
- 10.ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – – Москва : Стандартиформ, 2015. – 15 с.

- 11.ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 15 с.
- 12.ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 15 с.
- 13.ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 14 с.

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

1. Культура производства и обслуживания в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. О. М. Сергачева. – 2014. Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-935564.exe>
2. 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/>
3. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Культура производства и обслуживания в общественном питании» изучается студентами заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» на втором курсе в первом учебном модуле. 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 «Культура производства и обслуживания в общественном питании».

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 по темам (разделам) дисциплины

№ п/п	Темы (разделы) дисциплины	Изучение теоритическо-го курса (ТО)	РГЗ	Контрольная работа	Самостояте льная работа КСР
1	Социально-экономическое значение общественного питания	4		1	5
2	Основы организации общественного питания	4	2	2	8
3	Культура питания человека	2	4	2	8
4	Культура производства	-	6	2	8

	продуктов питания				
5	Особенности развития общественного питания на современном этапе	4	2	1	7
6	Основы обслуживания в предприятиях общественного питания	4	2	2	8
7	Эстетика в сфере общественного питания	2	4	2	8
8	Этикет в сфере общественного питания	4	2	2	8
9	Итого	24	22	14	60

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 с заранее запланированными ошибками, 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;

- на практических занятиях по дисциплине «Культура производства и обслуживания в общественном питании» студенты приобретают общекультурные и профессиональные компетенции. Подготовка к 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, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), устный опрос.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (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 13С8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019.

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 eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

4 Электронно-библиотечная система «iBooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

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, № 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 R528-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 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 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 E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorn
Читальный зал отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной	Специализированная мебель; Рабочееместо (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5,Монитор 19 Samsung

<p>библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета № 3-05 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>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; Сканер - 2 шт.</p>
---	--