

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  
БАНКЕТЫ И ПРИЕМЫ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.6.1 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 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 (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 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела» 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:

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

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

<b>ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</b>	
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 обслуживающего персонала для проведения различных видов приемов и банкетов; - сервировки стола для проведения различных видов приемов и банкетов; - навыками организации проведения торжеств на предприятиях питания.
<b>ПК-15: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</b>	
Знать	основные методики поиска, выбора и использования новой информации в области организации обслуживания торжеств в России и за рубежом
Уметь	- отбирать и анализировать новую информацию в области организации обслуживания торжеств в России и за рубежом; систематизировать и обобщать полученную информацию
Владеть	- навыками оценки, анализа и систематизации информации

#### *1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы*

Дисциплина «Банкеты и приемы» изучается студентами 5 курса в учебном семестре F, является курсом по выбору (Б1.В.ДВ.6.1) в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела» 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 «Основы искусства обслуживания», «Культура производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания».

В свою очередь знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Банкеты и приемы» необходимы при изучении дисциплин: «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

### 1.5 Особенности реализации дисциплины

Преподавание дисциплины реализуется на русском языке.

## 2. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр			
		F			
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>2,0/72</b>	<b>2,0/72</b>			
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,34/12</b>	<b>0,34/12</b>			
занятия лекционного типа	0,17/6	0,17/6			
занятия семинарского типа	0,17/6	0,17/6			
в том числе: семинары					
практические занятия					
практикумы					
лабораторные работы	0,17/6	0,17/6			
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование					
групповые консультации					
индивидуальные консультации					
иные виды внеаудиторной контактной работы					
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,56/56</b>	<b>1,0/56</b>			
изучение теоретического курса (ТО)	0,39/14	0,39/14			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	0,39/14	0,39/14			
доклад	0,39/14	0,39/14			
курсовое проектирование (КР)					
контрольная работа	0,39/14	0,39/14			
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	<b>0,1/4 зачет</b>	<b>0,1/4 зачет</b>			

## 3. Содержание дисциплины

### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Разделы, 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)		
	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		-	10	ОПК-5, ПК-15
<i>Раздел 2 Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</i>	2		4	10	ОПК-5, ПК-15
<i>Раздел 2 Банкеты и приемы с рассадкой за столом. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-чай</i>			-	9	ОПК-5, ПК-15
<i>Раздел 3 Банкеты и приемы без рассадки за столом Банкет-фуршет</i>			2	10	ОПК-5, ПК-15
<i>Раздел 3 Банкеты и приемы без рассадки за столом Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты</i>	2		-	7	ОПК-5, ПК-15
<i>Раздел 4 Правила этикета за столом</i>	-		-	10	ОПК-5, ПК-15
<i>Зачет</i>					
<b>Итого</b>	6		6	56	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной
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>Тема 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>	2	2

3	2	<p><i>Тема 2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами</i></p> <p>Характеристика банкета. Поводы проведения банкета. Подбор столовой посуды и приборов. 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> <p>Банкет-чай. Характеристика банкета. Поводы и время проведения, ассортимент блюд и напитков, подбор и расчет столовой посуды, столовых приборов, столового белья. Расстановка столов в зале, варианты сервировки стола.</p> <p>Обслуживание банкета-чай: подача блюд и напитков, техника работы официантов.</p>		
4	3	<p><i>Тема 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>	2	



5	3	<p><i>Тема 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.</p> <p>Особенности, порядок подготовки, обслуживание.</p>		-
		Всего	6	2

### 3.3 Занятия семинарского типа

Учебным планом не предусмотрено

### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
2	4	<p><i>Тема 1 Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</i></p> <p>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. Отработка техники обслуживания банкета</p>	4	2

3	5	Тема 1 Банкет-фуришет 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. Отработка техники обслуживания банкета.	2	
		Всего	6	2

#### 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 студентов напр. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела», 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. М. Сергачева, И. В. Изосимова.- Красноярск : СФУ, 2018.- Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=17552>

#### 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, задания, тесты, доклад, 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 [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 студентов напр. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела», 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. М. Сергачева, И. В. Изосимова.- Красноярск : СФУ, 2018.- Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=17552>

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***

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 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>

9 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=43055>

#### **Учебно-методические разработки кафедры**

10 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>

11 Банкеты и приемы [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела», 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. М. Сергачева, И. В. Изосимова.- Красноярск : СФУ, 2018.- Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=17552>

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

1. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>
2. 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 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» заочной формы обучения на пятом курсе в учебном семестре F. 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 ввиду, 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 по темам (разделам) дисциплины

№ п/п	Темы (разделы) дисциплины	Изучение теоритического курса (ТО)	РГЗ	Доклад	Контрольная работа	Самостоятельная работа КСР
1	Особенности организации обслуживания приемов и банкетов.	3	-	4	3	10
2	Банкеты и приемы с рассадкой за столом.	4	8	3	4	19
3	Банкеты и приемы без рассадки за столом.	4	6	3	4	17
4	Правила этикета за столом	3	-	4	3	10
	Итого	14	14	14	14	56

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). 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.

- лабораторные занятия. На лабораторных занятиях по дисциплине «Банкеты и приемы» 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 лабораторных 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), заслушивание докладов и их обсуждение, мини-тестирование.

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

### *9.1 Перечень необходимого программного обеспечения*

- 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, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего	Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S,

<p>контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанный сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт., стол ресторанный, ноутбук Samsung NP-R528. Столовая посуда, приборы, столовое белье.</p>
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>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 Acop</p>
<p>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</p>	<p>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 2.5 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.</p>