

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
РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО**

Дисциплина Б1.В.ДВ.6.2 Ресторанное дело
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

О.М. Сергачева 
инициалы, фамилия, подпись

1. Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программа дисциплины «Ресторанное дело» 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 «Ресторанное дело» является повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний об организации работы ресторанов, бизнес-процессов в ресторанах.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение особенностей бизнес-процессов ресторана;
- формирование умений принятия грамотных управленческих решений по вопросам организации работы ресторана;
- развитие умений составления технической документации для работы ресторана.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- 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 освоения дисциплины «Ресторанное дело» студент должен:

ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
Знать	: - основные бизнес-процессы на предприятиях питания при гостиницах и других средствах размещения; - основные характеристики ресторана, влияющие на его востребованность со стороны гостей; - особенности бизнес-процессов ресторанов зоны бэк-хаус (логистика, производство); - особенности бизнес-процессов ресторанов зоны фронт-хаус (продажи, прием и обслуживание гостей); - особенности бизнес-процессов ресторанов зоны бэк-хаус (маркетинг); - особенности бизнес-процессов ресторанов зоны фронт-хаус (управление персоналом ресторана).

Уметь	применять новые формы, методы и прогрессивные технологии обслуживания в индустрии гостеприимства; анализировать бизнес-процессы, происходящие на предприятиях питания.
ПК-15: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	
Знать	основные методики поиска, выбора и использования новой информации в области ресторанной деятельности предприятий общественного питания
Уметь	- отбирать и анализировать новую информацию в области ресторанного бизнеса для решения хозяйственных ситуаций; систематизировать и обобщать полученную информацию.

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ресторанное дело» изучается студентами 5 курса, является курсом по выбору (Б1.В.ДВ.6.2) 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 три раздела:

- 1 Основные бизнес-процессы ресторана: бэк-хаус.
- 2 Основные бизнес-процессы ресторана: фронт-хаус.
- 3 Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе.

Изучение дисциплины базируется на компетенциях, сформированных при освоении дисциплин «Культура производства и обслуживания в общественном питании», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Основы искусства обслуживания». В свою очередь знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Ресторанное дело» необходимы для преддипломной практики.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Преподавание дисциплины реализуется на русском языке

2. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр			
		F			
Общая трудоемкость дисциплины	2,0/72	2,0/72			
Контактная работа с преподавателем:	0,34/12	0,34/12			
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					
Самостоятельная работа обучающихся:	1,56/56	1,0/56			
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			
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет 0,1/4	зачет 0,1/4			

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</i> <i>Основные бизнес-процессы ресторана: бэк-хаус. Основные бизнес-процессы на предприятиях гостеприимства. Бизнес-процесс ресторана зон бэк-хаус – логистика, производство, маркетинг</i>	2		2	19	ОПК-5, ПК-15
	<i>Раздел 2</i> <i>Основные бизнес-процессы ресторана: фронт-хаус. Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – продажи, прием и обслуживание гостей, управление персоналом ресторана</i>	2		2	19	ОПК-5, ПК-15

	<i>Раздел 3 Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе.</i>	2		2	18	ОПК-5, ПК-15
	<i>Зачет</i>					
	Итого	6		6	56	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	<i>Тема 1. Основные бизнес-процессы ресторана: бэк-хаус. Основные бизнес-процессы на предприятиях гостеприимства. Типизация предприятий питания. Классификация ресторанов по уровню доходов. Реализация бизнес-процессов в ресторане. Зонирование ресторанов. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – логистика. Автоматизированные системы управления в бизнес-процессе «Логистика». Закупка. Хранение и перемещение закупленных товаров на предприятии. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – производство. Формирование задания на производственную деятельность по процессам переработки продуктов и производства. Изменение алгоритма производственных мощностей.</i>	2	
		<i>Оборудование производства агрегатами, ускоряющими и автоматизирующими процессы приготовления пищи. Повышение уровня санитарно-гигиенического состояния производства. Повышение использования энергоресурсами. Автоматизированные системы управления в бизнес-процессе «Производство».</i>		

		<p>Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – маркетинг. Определение целевой аудитории и ее удержание. Позиционирование через дифференциацию. Участие в разработке и реализации ценовой и ассортиментной политики. Продвижение предприятия и его продукции.</p>		
2	2	<p><i>Тема 2 Основные бизнес-процессы ресторана: фронт-хаус.</i> Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – продажи. Характеристики ресторана, влияющие на его востребованность со стороны гостей: торговые помещения, месторасположение, широта ассортимента, методы и формы обслуживания, виды сервиса. Автоматизированные системы управления в бизнес-процессе «Продажи». Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – прием и обслуживание гостей. Стандарты обслуживания гостей. Обслуживающий персонал залов: обучение суггестивных продаж официантов, гигиена официантов, гигиена одежды обслуживающего персонала залов. Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – управление персоналом ресторана. Задачи бизнес-процесса «Управление». Мотивация персонала: материальная и нематериальная. Аттестация персонала. Основные этапы аттестации.</p>	2	2
3	3	<p><i>Тема 3 Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе.</i> Основные понятия, цели и задачи бизнес-планирования. Содержание и структура бизнес-плана. Методы оценки эффективности инвестиционных проектов. Практика бизнес-планирования.</p>	2	
		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
1	1	Тема 1. Основные бизнес-процессы ресторана: бэк-хаус. Основные бизнес-процессы на предприятиях гостеприимства. Типизация предприятий питания. Классификация ресторанов по уровню доходов. Реализация бизнес-процессов в ресторане. Зонирование ресторанов. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – логистика. Автоматизированные системы управления в бизнес-процессе «Логистика». Закупка. Хранение и перемещение закупленных товаров на предприятии. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – производство. Формирование задания на производственную деятельность по процессам переработки продуктов и производства. Изменение алгоритма производственных мощностей. Оборудование производства агрегатами, ускоряющими и автоматизирующими процессы приготовления пищи. Повышение уровня санитарно-гигиенического состояния производства. Повышение использования энергоресурсами.	2	-
1	1	Автоматизированные системы управления в бизнес-процессе «Производство». Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – маркетинг. Определение целевой аудитории и ее удержание. Позиционирование через дифференциацию. Участие в разработке и реализации ценовой и ассортиментной политики. Продвижение предприятия и его продукции	2	-

2	2	<p><i>Тема 2 Основные бизнес-процессы ресторана: фронт-хаус.</i> Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – продажи. Характеристики ресторана, влияющие на его востребованность со стороны гостей: торговые помещения, месторасположение, широта ассортимента, методы и формы обслуживания, виды сервиса. Автоматизированные системы управления в бизнес-процессе «Продажи». Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – прием и обслуживание гостей. Стандарты обслуживания гостей. Обслуживающий персонал залов: обучение суггестивных продаж официантов, гигиена официантов, гигиена одежды обслуживающего персонала залов. Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – управление персоналом ресторана. Задачи бизнес-процесса «Управление». Мотивация персонала: материальная и нематериальная. Аттестация персонала. Основные этапы аттестации.</p>	2	2
3	3	<p><i>Тема 3 Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе.</i> Основные понятия, цели и задачи бизнес-планирования. Содержание и структура бизнес-плана. Методы оценки эффективности инвестиционных проектов. Практика бизнес-планирования.</p>	2	-
		Всего	6	2

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

1 Ресторанное дело [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / О.М Сергачева, И.В Изосимова, Н.Ю Теплюк. - Красноярск : СФУ, 2018. - с. - Б. ц. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=18147>

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Ресторанное дело» 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, 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 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>

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 Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст] : учебник для вузов по направлениям подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания", 43.03.03 "Гостиничное дело", 43.03.01 "Сервис" (квалификация (степень) "бакалавр") / С. А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 536 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=858884>

4 Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

5 Ресторанное дело [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / О.М Сергачева, И.В Изосимова, Н.Ю Теплюк. - Красноярск : СФУ, 2018. - с. - Б. ц. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=18147>

Дополнительная литература

6 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>

7 Быстров, С. А. Экономика и организация ресторанного бизнеса [Текст] : [учебное пособие] / С. А. Быстров.- Москва : Форум, 2014. - 463 с.
Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=226404>

8 Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / С. С. Скобкин.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2014. - 496 с.
Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=468869>

9 Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко.- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 207 с.

10 Ресторанное дело [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / О.М Сергачева, И.В Изосимова, Н.Ю Теплюк. - Красноярск : СФУ, 2018. - с. - Б. ц. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=18147>

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 «Ресторанное дело» изучается студентами направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» на 5 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 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 “Ресторанное дело”.

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. 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 теоретического курса (ТО)	Доклад	Задания	Контрольная работа	Самостоятельная работа КСР
1	Тема 1. Основные бизнес-процессы ресторана: бэк-хаус.	5	4	5	5	19
2	Тема 2 Основные бизнес-процессы ресторана: фронт-хаус.	5	5	4	5	19
3	Тема 3 Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе.	4	5	5	4	18
	Итого	14	14	14	14	56

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;

- лабораторных занятий. На лабораторных занятиях по дисциплине «Ресторанное дело» студенты приобретают общепрофессиональные и профессиональные компетенции. Подготовка к лабораторным 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.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов. Кроме того, в рамках самостоятельной работы предполагается подготовка и участие в ежегодных региональных и всероссийских научных конференциях.

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.

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 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 (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, 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.
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе, концентратор Acorn
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); 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;